DICTIONNAIRE

DES PLANTES ALIMENTAIRES.

TOME SECOND.

PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES.

DICTIONNAIRE
DES PLANTES ALIMENTAIRES,

QUI PEUVENT SERVIR

DE NOURRITURE ET DE BOISSON AUX DIFFÉRENS PEUPLES DE LA TERRE.

CONTENANT les noms triviaux Latins et Français de ces mêmes Plantes ; les pays où croissent les éxotiques ; la méthode de les préparer en Pain, Pâtes, Pâtisseries, Vermicels, Potages, Conserves, Confitures, Ratafias, Liqueurs, et généralement de quelque manière qu'elles puissent s'employer.

O U

Les Arts du Boulanger, du Pâtissier, du Vermicelier, du Confiseur, du Distillateur-Liquoriste, du Cuisinier, réunis dans cet Ouvrage, utile aux Cultivateurs et aux personnes qui habitent la campagne.

TOME SECOND.



A PARIS,

CHEZ SAMSON, Libraire, quai des Augustins N°. 69, près le Pont-Neuf.

AN XII. — 1803.



L'ART D'APPRÊTER LES ALIMENS, TIRÉS DES VÉGÉTAUX:

Faisant suite au DICTIONNAIRE DES PLANTES ALIMENTAIRES.

Les Végétaux dont on se sert en France, pour nos alimens, se reduisent à quatre familles : la première comprend les plantes potagères ; la seconde, les plantes légumineuses; la troisième, les plantes farineuses et la quatrième, enfin, les plantes fruitières ; nous diviserons donc ce traité en quatre paragraphes.

PARAGRAPHE PREMIER.

Des plantes potagères.

On entend par ce nom routes les herbes propres a faire un bon potage; on qualifie aussi, en général,

de ce nom, toutes les racines et plantes bulbeuses, salades etc. qu'on cultive dans nos jardins, et qui peuvent servir à la nourriture.

ACHE.

La première plante, en suivant l'ordre alphabétique des noms français est l'ache des marais. Voy. t. 1. Dict. n°. 76. On prépare avec cette plante une conserve qui ne se sert ordinairement qu'au dessert.

Conserve d'ache.

Prenez les feuilles les plus vertes dAche, passez les sur le feu et leur faites prendre trois ou quatre bouillons, ensuite vous les égoutez bien et les pilez dans un mortier; étant bien pilées, vous les passez a travers le tamis. Vous faites cuire du sucre à la petite plume, et le bouillon étant abaissé, vous y jettez ce qui a passé par le tamis, et vous le délayez bien avec votre sucre; vous travaillez ensuite le mélange, comme on fait pour les conserves, et quand il faut une glace par-dessus, vous la vuidez dans les moules. Cette conserve est incisive, stomachique, légèrement échauffante et apéritive; elle convient aux personnes dont l'estomac est facile, qui ont des glaires, des vents, qui sont sujettes à la fièvre, et aux jeunes filles dans les pâles couleurs.

ANGÉLIQUE.

La seconde plante dont on fait usage pour les tables est l'Angélique. Voy. t. 1. Dict. n°. 63. On la cultive dans lss jardins; elle passe pour stomachique, pectorale, un peu échauffante et sudori-

fique. On lui atribue aussi une vertu carminative, elle divise les glaires et la pituite, facilite la digestion, et est encore anti-scorbutique; elle communique une odeur agréable à l'aliment et garantit quelquefois de la peste; quand elle est confite, soit a l'eau, soit au sucre, elle n'en est que plus efficace; on en prépare en compote, en liqueur et au sucre.

1. *Angélique en compote.*

Vous coupez par morceaux des cardons d'angélique, vous en ôtez la peau, qui est dessus, et vous les faites cuire dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts; vous les ôtez du feu et les laissez dans la même eau pour qu'ils se reverdissent, ensuite vous les retirez de l'eau fraiche et les mettez égoutter, vous faites chauffer trois quarterons de sucre, une livre d'angélique, vous les mettez dans le sucre pour leur donner une douzaine de bouillons, vous les ôtez du feu pour les écumer; il faut les laisser quelques heures dans le sucre, vous leur donnez ensuite quelques bouillons, jusqu'à ce que votre syrop ait la consistance ordinaire d'une compote et la dressez dans un compotier.

Si vous voulez faire une compote d'angélique dans les tems hors de la saison, vous prenez de celle qui est confite au liquide, dont il sera parlé ci-après, vous la mettez dans une poële avec son syrop et un peu d'eau pour le faire devenir en bouillon; placez l'angélique dans le compotier, et redonnez encore quelques bouillons au syrop; après l'avoir écumé vous le verserez sur l'angélique.

2. *Angélique au liquide.*

Vous faites blanchir des cardons d'angélique, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, vous les retirez du feu et les laissez dans la même eau, pour qu'ils se reverdissent, ensuite vous les jettez dans l'eau fraiche; quand ils seront égoutés, il faut les mettre dans une poële, avec autant pesant de sucre clarifié, pour lui faire prendre environ quatorze ou quinze bouillons; après les avoir écumés, il faut les laisser dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous les retirez du sucre.

Vous remettez le sucre dans une poële, pour le faire revenir jusqu'au petit point perlé. Vous placez les cardons dans la terrine et le sucre pardessus, pour les y laisser encore trois jours, puis vous les mettez égouter, et remettez le sucre sur le feu, pour le faire cuire jusqu'au grand perlé; remettez les cardons dans le sucre, pour leur donner quatre bouillons: quand ils seront a demi froids, vous les mettrez dans les pots.

3. *Angélique au suc.*

Elle se confit de la même manière que l'angélique au *liquide*, n°. 2. Quand vous l'aurez finie, vous la laisserez dans le syrop jusqu'au lendemain, que vous mettrez égouter, ensuite vous la poudrez par-tout avec du sucre fin, pour la mettre sécher à l'étuve, sur des feuilles de cuivre; lors qu'elle sera bien séchée, il faut la serrer dans une boîte garnie de papier blanc.

A N I S.

La troisième espèce de plante potagère est l'Anis.

Voy. t. 1. Dict. n°. 562. On fait avec sa graine des dragées et anis glacé.

1. *Dragées d'Anis.*

Pour les faire il faut prendre du bon anis bien doux, le mettre sécher à l'étuve, pendant deux ou trois jours, ayant bien soin de le frotter sur le tamis, pour en ôter la poussière, en sorte qu'il ne reste plus que les graines, puis les mettrez dans une bassine, sur un feu médiocre, les chargez d'une couche de sucre cuit et lissé, on les remue continuellement avec les mains, pour le faire sécher. Pour connaître quand il est bien sec, il faut que le sucre paraisse comme de la poudre sur le dos des mains, le continuant de même, jusqu'à ce qu'il paraisse assez gros pour le petit anis; ensuite étant bien sec, passez le dans un gros tamis; celui qui reste dans le tamis sert a faire du gros anis, que l'on charge à la grosseur qu'on souhaite. On vante beaucoup les anis de Verdun, ils sont carminatifs et stomachiques.

2. *Glace à l'Anis.*

Faites infuser de l'anis dans une pinte d'eau tiède, avec trois quarterons de sucre; vous aurez soin de l'égouter, pour que l'eau n'en prene pas le goût; lorsque vous trouverez qu'il a suffisamment le goût d'anis, vous le passez dans un tamis bien serré pour le faire prendre à la glace dans la sorbètière.

ARROCHE.

La quatrième espèce dont on fait usage pour des préparations alimentaires, est l'Arroche. Voy. t. 1. Dict. n°. 107.

Arroche confite.

Prenez *arroche* ou *belle-dame*, oseille, cerfeuil, poirée, pourpier, concombres, et si c'est la saison, persil, ciboule; mettez de ces herbes en proportion de leurs forces; après les avoir épluchées et lavées plusieurs fois, mettez-les égouter, après quoi, vous les hâcherez et les presserez dans vos mains, pour qu'il ne reste pas tant d'eau; vous prenez un chaudron de la grandeur des herbes que vous avez à y mettre, vous y jettez un gros morceau de beurre, et les herbes par-dessus, du sel autant qu'il en faut pour bien saler les herbes; vous les faites cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et qu'il n'y reste point d'eau; quand elles sont un peu refroidies, vous les mettez dans des pots qui leur sont destinés, que vous aurez soin de choisir bien propres; moins vous en ferez de consommation, plus vos pots doivent être petits; parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent tout au plus que trois semaines; lorsque les herbes sont entièrement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre, que vous faites fondre, et vous le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiède, vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, et vous les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop froid; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâques et sont d'une grande utilité pour l'hiver; quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon, qui ne doit pas être salé, et vous aurez de la soupe faite dans

le moment : si vous voulez vous en servir pour de la farce, vous les mettrez dans une casserole, avec un morceau de beurre, vous les faites bouillir un instant et vous y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, et vous vous en servez pour le besoin : le tems le plus convenable pour confire les herbes est sur la fin de Septembre.

ARTICHAUT.

La cinquième espèce employée pour la cuisine, est l'artichaut. Voy. t. 1. Dict. n°. 289. ; étant cuit, il fournit un aliment très-sain, nourrissant, stomachique, légèrement échauffant et astringent ; les personnes délicates, les estomacs faibles, les gens sédentaires, le digèrent assez bien, et il leur convient autant que l'artichaut crud peut leur nuire par son acidité et son astriction trop forte.

1. *Méthode pour conserver l'artichaut pendant l'hiver.*

Il faut d'abord éclater les pommes de leurs tiges, et non pas les couper, afin que les tiges entraînent les filets qui sont annexés au col, ce que le couteau ne fait point ; on les jette ensuite tels qu'ils sont dans l'eau bouillante où on les laisse cuire à moitié ; retirés de l'eau et un peu refroidis, on arrache toutes les feuilles, on ôte le foin avec une cuiller et on coupe le dessous à l'épaisseur d'un petit écu : on les jette de suite dans de l'eau froide ; après y avoir resté deux heures, on les met égouter sur des claies exposées au soleil où on les laisse deux jours, d'où on les fait passer au four, pour achever de sécher, en observant qu'il n'y ait qu'une très-petite chaleur ; on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient bien

secs, et on les enferme ensuite dans un endroit où il n'y ait point d'humidité. Pour s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède, pendant quelques heures, et on les fait cuire avec de l'eau bouillante, en y jettant un morceau de beurre menu, avec de la farine; on les apprête ensuite au jus ou à la sauce blanche; on les mêle encore dans les ragoûts mais c'est un manger fort médiocre, et les bons cuisiniers ne s'en servent guères; confits à l'eau salée et au vinaigre, ils valent encore moins, car ils prennent un goût mariné et désagréable, qui efface tout-à-fait leur véritable goût.

2. *Autre méthode pour conserver les artichauts pendant l'hiver.*

Vous préparez une saumure avec deux tiers d'eau, du vinaigre et plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure, une livre pour trois pintes; vous faites chauffer la saumure sur le feu, jusqu'à ce que le sel soit fondu; vous la laissez reposer et vous la tirez au clair: prenez des artichauts la quantité que vous voudrez confire, les plus tendres, les moins filandreux, bien épluchés; faites-les cuire dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau, pour les refroidir; retirez-les, laissez-les égouter, essuyez-les bien et les placez dans les pots qui leur sont destinés, que ces pots soient sur-tout bien propres; mettez votre saumure par-dessus, jusqu'au bord des pots; versez par-dessus de l'huile ou du beurre fondu, qui se figent sur la saumure pour empêcher les artichauts de prendre l'évent; mettez les pots dans un endroit ni trop chaud, ni trop froid; ne les ouvrez que quand vons désirez vous en servir,

lorsque vous voudrez employer ces artichauts ainsi confits, il faut les déssaler dans l'eau fraiche.

3. *Autre méthode.*

On les fait blanchir jusqu'à ce qu'on en puisse tirer le foin ; on les met pour lors dans de l'eau fraiche, et quand ils sont refroidis, on ôte le foin, puis on les arrange dans un baril ; on le renplit de saumure, on le ferme bien et on le tient dans un lieu frais : pour en manger, on fait chauffer les artichauts dans l'eau bouillante, et on les sert avec une sauce blanche, ou avec de l'huile et du vinaigre.

4. *Artichauts au gras.*

Prenez du bon coulis, mettez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, mettez-la dans l'artichaut et servez pour entre-mets. Cette préparation est fort simple et en même tems très-saine, ainsi que la suivante.

5. *Artichauts au maigre.*

Au lieu de coulis, vous pourrez y mettre une sauce blanche, telle qu'on les fait ordinairement.

6. *Artichauts à l'huile et au vinaigre.*

Lorsque les artichauts seront entièrement refroidis, faites une sauce avec huile, vinaigre, poivre et sel ; cette préparation est encore très-simple.

7. *Potage des croûtes aux culs d'artichauts.*

Prenez deux ou trois douzaines de petits culs d'artichauts, aussi égaux qu'il soit possible ; faites-

les blanchir à l'eau blanche, qui se fait avec beurre manié, farine, sel et eau, autant qu'il en faut pour blanchir les culs d'artichauts; otez-en le foin; prenez-les proprement, mettez-les mitonner dans un coulis clair de veau et de jambon; mittonez des croûtes avec du jus de veau, et les laissez attacher; bordez le plat de culs d'artichauts, mettez le plus grand au milieu; jettez par-dessus les croûtes, le coulis de veau et le jambon.

8. *Potage de culs d'artichauts au maigre.*

Prenez deux ou trois douzaines de petits artichauts, les plus égaux que vous pourrez trouver; tournez-les proprement; faites-les cuire dans une eau blanche, jusqu'à ce que la foin se retire; tirez-les de la marmite, et quand vous les aurez bien nettoyés et parés tout autour avec un couteau, achevez de les faire cuire dans du bouillon de poisson; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le potage de poisson; ce potage étant bien mitonné et d'un bon goût, garnissez votre plat d'artichauts, en mettant le plus gros au milieu, mettez par-dessus un coulis d'écrevisses à demi-roux et servez chaudement; ou bien :

Quand les artichauts sont cuits et parés, farcissez-les d'une farce de poisson; pannez-les de mie de pain, beurrez une tourtière, arrangez-les dedans; faites-les cuire au four ou sous un couvercle, qu'ils ayent une belle couleur; garnissez en les bords du potage et servez chaudement. Les deux potages au gras et au maigre sont fort sains, mais celui au gras l'emporte de beaucoup pour la salubrité.

9. *Tourte d'artichauts.*

Prenez des culs d'artichauts, faites-les cuire; empâtez-les avec fines herbes, ciboules, menu poivre, sel et beurre; couvrez votre tourte, faites-la cuire, et servez-la au jus, ou bien:

Pilez les culs d'artichauts, passez-les à l'étamine avec beurre ou lard fondu, pour en faire comme une crême; ajoutez-y deux jaunes d'œufs, avec sel; mettez le tout sur une abaisse fine, couvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire; faites cuire, et servez avec un jus de mouton: on peut aussi, dans cette crême d'artichaut, mettre un macaron pilé, du sucre, de l'écorce de citron confite, un peu de crême et du sel; faites votre tourte sans la couvrir; quand elle est cuite, poudrez-la de sucre, arrosez d'un peu d'eau de fleurs d'orange et servez. Ce mets n'est pas d'une digestion facile, il ne convient qu'à des jeunes gens dont l'estomac est fort.

10. *Artichauts à la sauce blanche.*

Faites cuire les artichauts dans de l'eau et du sel, passez les culs dans une casserole, avec beurre, persil, poivre blanc et sel; faites une sauce avec jaunes d'œufs, filet de vinaigre et bouillon. Ce mets est assez bon, de même que le suivant.

11. *Artichauts à la crême.*

Faites cuire les artichauts à l'eau bouillante, passez-les au beurre, dans la casserole; mettez-y de la crême, un paquet de ciboules et persil, un jaune d'œuf pour liaison, et de bons assaisonnemens: servez pour hors-d'œuvre et entre-mets.

12. *Artichauts frits.*

Coupez vos artichauts par morceaux, ôtez-en le foin, maniez les dans une casserole, avec une petite poignée de farine, deux œufs, blanc et jaune, un filet de vinaigre, sel et poivre; faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, et servez avec persil fort, ou bien faites-les seulement bouillir trois ou quatre tours dans l'eau; faites-les tremper avec vinaigre, poivre et sel; farinez-les comme ci-dessus, et faites frire dans le sain-doux, ou beurre affiné. Les artichauts ainsi préparés sont autant légers qu'ils peuvent être et d'une digestion facile.

13. *Artichauts en fricassée de poulet.*

Coupez vos artichauts par morceaux, faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, remettez-les à l'eau fraiche; accomodez-les en fricassée de poulet, quand ils sont cuits, mettez-y une liaison. Cette préparation est fort saine.

14. *Artichauts à la minime*

Prenez-les et faites le blanchir, jusqu'à ce que vous en puissiez ôter le foin, lavez-les, et mettez-les dans une casserole, avec un demi-verre d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, un verre de vin de Champagne; faites-les cuire à petit feu: quand ils sont cuits, pressez-y un jus de citron, dressez-les dans un plat, avec une sauce assaisonnée de bon goût. Ce mets n'est pas des plus sains, à cause de champignons et de la grande quantité d'assaisonnemens qu'on y fait entrer.

15. *Artichauts à la sultane.*

Parez-les, faites les blanchir, jusqu'à ce que vous puissiez en tirer le foin; foncez une casserole de bardes de lard, de tranches de veau et de jambon; mettez les artichauts dessus, avec des tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, cloux de girofle, sel et poivre; mouillez avec un verre de vin de Champagne, et faites cuire à la braise; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, avec une sauce à la sultane. Cet aliment est trop échauffant.

16. *Artichauts à la Gascogne.*

Parez-les à l'ordinaire, mettez-les ensuite cuire avec de l'eau, du sel, du poivre, oignons en tranches, deux gousses d'ail, persil, ciboules, feuilles de laurier; laissez-les cuire jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin; égoutez-les ensuite, mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, avec persil, ciboules, champignons hâchés, sel, gros poivre; passez-les sur le feu un moment, foncez une terrine de bardes de lard, mettez les artichauts dessus et les fines herbes avec l'huile dans les artichauts; couvrez-les de bardes de lard, mettez-les cuire au four, quand ils sont de belle couleur, ôtez les bardes de lard et servez. Un pareil mets ne sera pas sans contredit du goût de nos Parisiens.

17. *Artichauts à la Barigoulie.*

Coupez le verd de dessous et la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec eau ou bouillon, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un oignon, deux racines, un bou-

quet garni ; quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les rissoler un peu dans l'huile, mettez-les ensuite sur une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole ; ôtez le foin, couvrez-les d'un couvercle de tourtière bien chaud, le feu sur le couvercle, pour faire griller les feuilles, ou bien mettez-les dans le four ; quand elles sont d'une belle couleur, servez-les avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre. Cet aliment est fort sain.

18. *Artichauts au verjus, en grain.*

Otez le verd de dessous, coupez à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légèrement, faites-les égouter, ôtez le foin ; cela fait, mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, sel, gros poivre ; liez la sauce sur le feu, mettez-y du verjus en grain, que vous ferez bouillir un instant sur le feu et servez. Cette espèce de mets se digère facilement.

19. *Artichauts en purée.*

Faites cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre pétri avec farine et sel, vos culs d'artichauts bien lavés, jusqu'à ce qu'ils soient comme en bouillie, retirez-les, passez-les dans une passoire à petits trous, comme les pois, faites-les mitonner à petit feu, avec beurre frais, sel, poivre, muscade, cloux battus, bouquet de fines herbes ; prenez deux amandes douces bien pilées, écorce de citron confite, biscuit d'amandes amères, jaunes d'œufs durs, quantité convenable de sucre en poudre, mêlez bien le tout ensemble, avec eau de fleur d'orange ;

incorporez ce mélange dans la purée d'artichauts; remettez un moment sur le feu et servez. Cet aliment est indigeste.

20. *Artichauts bouillis.*

Parez-les, faites-les cuire avec de l'eau, du sel, un morceau de beurre; quand ils sont cuits et égouttés, vuidez-les de leur foin, mettez dans une essence un morceau de beurre, un filet de vinaigre, sel et gros poivre; faites lier la sauce, et servez les artichauts: c'est la vraie façon de servir les têtes. Ainsi préparées, elles sont d'une digestion assez facile.

21. *Artichauts tournés au jus.*

Tournez les artichauts, en coupant avec la pointe d'un couteau, jusqu'à ce que vous en ayez attrapé le foin; jettez-les à mesure dans de l'eau, faites-les cuire dans un blanc de farine avec sel, poivre, du bouillon, la moitié d'un citron pilé, coupé par tranches; quand ils sont cuits, ôtez-en le foin, faites leur faire un bouillon dans du jus, liez d'une essence, pressez-y un jus de citron et servez. Cette façon de préparer les artichauts est fort saine.

22. *Artichauts à l'Italienne.*

Parez-les à l'ordinaire, faites-les cuire dans une casserole avec huile, sel, poivre, un bouquet et du bouillon; couvrez les artichauts, faites-les cuire à la braise, que les feuilles soient rissolées, vuidez-les de leur foin et servez avec une sauce chaude, à l'huile et au vinaigre, sel et gros poivre. Ce mets ne doit pas être mal-sain.

23. *Artichauts grillés à la Provençale.*

Parez-les, laissez-les entiers, ôtez-en le foin, lavez-les bien, faites-les mariner avec sel et huile; faites-en une caisse de papier, faites-les griller à petit feu, pendant une heure et demie; quand ils sont cuits, faites griller un peu les feuilles, et servez avec un peu d'huile par-dessus: on peut les faire frire avant de les griller; quand ils sont grillés, on les sert de même, avec un peu d'huile. Cet aliment est aussi passablement sain.

24. *Artichauts à la Polaque.*

Parez les artichauts, coupez-les par quartiers, faites-les blanchir ensuite, pour en ôter l'amertume; mettez-les à l'eau fraiche, égoutez-les, faites-les cuire dans une casserole avec lard, veau, jambon bien nourri, un peu d'huile, deux gousses d'ail; laissez cuire; quand ils sont cuits, égoutez-les, dressez-les dans un plat et servez, avec une sauce hâchée à l'Italienne, un jus de citron, ou bien avec leur fond dégraissé. Cet aliment ne convient nullement aux Français dont l'estomac est délicat.

25. *Artichauts à la Saint-Géran.*

Choisissez de gros artichauts, parez-les, coupez-les en deux, faites-les blanchir et cuire ensuite dans une bonne braise, un peu de haut goût et bien nourris; quand ils sont cuits et égoutés, farcissez-les, faites-les frire, et servez, garnis de persil frît. Ce mets est sain.

26. *Artichauts farcis.*

Parez-les, ôtez-en le foin sans les casser, faites-les

les blanchir, égoutez-les ensuite, et les remplissez d'une farce telle que vous jugerez à propos; unissez le dessus avec un couteau trempé dans un œuf battu; poudrez-les de mie de pain, couvrez-les de bardes de lard, foncez une casserole de ces mêmes bardes, mettez les artichauts dessus avec bouillon, sel, poivre, un bouquet, et faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits, égoutez-les bien de leur graisse, et servez avec une essence. Ces artichauts ainsi préparés sont fort lourds.

27. *Artichauts en surprise.*

Choisissez les plus petits pigeons que vous pourrez trouver, troussez leur les pattes dans le corps, et faites-les blanchir; mettez-les cuire dans un blanc d'œuf, avec autant de crêtes que vous aurez de pigeons, passez des champignons et des riz de veau, coupez comme un salpiçon, mouillez de bouillon, dégraissez et liez d'un coulis, mettez vos pigeons dans le ragoût, et les laissez refroidir; prenez autant d'artichauts que de pigeons, parez-les à l'ordinaire, faites-les blanchir, mettez-les dans de l'eau fraiche, vuidez-les de leur foin, et mettez-les égouter; quand le ragoût est froid, mettez un pigeon dans chaque artichaut, avec un peu de ragoût; couvrez le dessus de chaque artichaut d'une farce faite avec du poulet cuit, un peu de veau passé avec du persil, ciboules, champignons hachés, un morceau de beurre, une pointe d'ail, de la graisse de veau et du lard blanchi, six jaunes d'œufs pour liaison, et bons assaisonnemens; jettez un peu de mie de pain sur cette farce, foncez un plat d'argent de tranches de veau et de jambon bien minces et d'une barde de

lard ; arrangez dessus les artichauts et les faites cuire au four ; quand ils sont cuits, servez-les avec une bonne essence, et sur chaque artichaut coupez un peu la farce, pour faire tenir la crête bien droite. Toutes ces sortes de farces sont indigestes.

28. *Artichauts frits en surprise.*

Vuidez-les de leur foin, et après les avoir blanchis, faites-les cuire dans une braise, laissez-les refroidir, remplissez-les d'un ragoût, avec un petit pigeon, comme dans le n°. précédent ; couvrez-les de même façon, frottez-les bien par-tout d'une pâte faite avec de la farine, des œufs et un peu de sel ; faites-les frire ensuite dans une friture neuve et bien chaude ; quand ils sont frits, servez garnis de persil frit à l'entour ; il faut mettre la friture dans une casserole ronde bien creuse, afin que les artichauts soient couverts de friture. Ce mets est un peu moins indigeste que le précédent.

29, *Artichauts en surprise à la Sainte-Menehould.*

Ils se font de même que les précédens, excepté qu'il faut mettre un petit pigeon dans le ragoût, et les servir avec une essence ; il faut aussi quelques jaunes d'œufs dans la Sainte-Menehould.

30. *Artichauts à la poivrade.*

Prenez des artichauts qui soient tendres, coupez-les par quartiers, ôtez-en le foin et les petites feuilles, pélez aussi le dessous, ne laissez que les grandes feuilles, et à mesure qu'ils sont pélés, jettez-les dans de l'eau fraiche, pour empêcher qu'ils ne se noircissent et ne deviennent amers ; on les sert dans un plat ou sur assiette arrosés d'eau, on sert en

même tems du poivre et du sel battus ensemble. Les artichauts ainsi préparés sont très-indigestes.

31. *Cardes d'artichauts verds.*

On les épluche bien et on n'y laisse rien que de bon; cela fait, on les coupe par morceaux, et après qu'on les a lavés et blanchis dans de l'eau, avec du sel, du poivre et quelques tranches de lard; on les tire, pour être servis avec une sauce blanche, ou bien :

On prend du jus de mouton, qu'on met dans une casserole avec eux et des fines herbes, de la moëlle de bœuf hachée, le tout assaisonné dans un plat, après y avoir mis un filet de vinaigre; d'autres après avoir lavé les cardes, les lient par petites bottes pour les faire cuire, jusqu'à ce qu'elles soient médiocrement molles, dans un pôt, avec de l'eau et du sel; ils ajoutent une mie de pain et un morceau de beurre, afin qu'elles soient plus blanches et de meilleur goût; étant bien cuites et égoutées, on les met dans une sauce au beurre, qu'on assaisonne de sel, vinaigre et muscade; on y ajoute aussi de la chapélure de pain, puis on les fait bouillir un peu; ou bien quand elles ont cuit dans l'eau, on les met dans une sauce au beurre roux, avec du jus de bœuf, du sel et du poivre, que vous liez avec de la farine frite, puis vous les arrangez sur le plat, et vous leur faites prendre une belle couleur avec la pèle rouge. La premiére préparation rapportée dans cet article est préférable à la seconde.

32. *Artichauts aux oignons.*

Tournez six culs d'artichauts que vous faites blanchir un quart-d'heure dans l'eau, ôtez-en le

foin, et les faites cuire avec du bouillon, bardes de lard, du verjus en grains, ou la moitié d'un citron en tranches et du sel; passez sur le feu des oignons coupés en deux, avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à forfait; mettez dedans un anchois haché, avec deux jaunes d'œufs délayés dans un bouillon; faites lier et mettez ce ragoût sur les culs d'artichauts, prenez moitié mie de pain et parmesan; faites prendre couleur au feu, ou sous un couvercle de tourtière; servez sans sauce. Cet aliment est indigeste.

33. *Salade d'artichauts.*

Faites cuire cinq culs d'artichauts, avec de l'eau, un peu de beurre manié de farine, et du sel; après quoi ôtez-en le foin, et essuyez-les avec un linge blanc; dressez sur le plat que vous devez servir; mettez autour de la petite fourniture de salade, et sur la fourniture des filets d'anchois dressés proprement; assaisonnez avec de l'huile, vinaigre, gros poivre, sans sel. Cette salade convient aux personnes qui jouissent d'une bonne santé.

34. *Artichauts pannés au blanc de veau.*

Prenez six culs d'artichauts, que vous faites cuire aux trois quarts, avec de l'eau, un morceau de beurre manié de farine; quand ils sont presque cuits, ôtez-en le foin et essuyez-les; mettez des bardes de lard au fond d'une tourtière, hachez persil, ciboules, échalottes et rocamboles, que vous mêlez avec un morceau de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain, sel et poivre; mettez cet appareil sur les artichauts, unissez avec

de l'œuf battu, pannez de mie de pain, dressez les artichauts sur les bardes de lard, faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière, essuyez leur graisse, servez avec une sauce légère au blanc de veau et au jus de citron. Un pareil mets n'est pas d'une digestion facile; il ne convient qu'à de bons estomacs.

35. *Culs d'artichauts à la gelée.*

Otez le foin de six culs d'artichauts, après les avoir fait blanchir un quart-d'heure dans l'eau; faites cuire avec du bouillon, bardes de lard, du verjus en grains, ou la moitié d'un citron en tranches et du sel; quand ils sont cuits et bien essuyés, dressez sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une gelée de veau, que vous faites en mettant dans une petite marmite la moitié d'un jarret de veau, une tranche de jambon, carottes, panais, oignons, un bouquet de persil, ciboules, deux rocamboles, des champignons; faites cuire et réduire en un bon verre, passez cette sauce sur les artichauts, mettez au frais, pour faire prendre en gelée, servez. L'artichaut froid est trop difficile à digérer; d'ailleurs ce mets ne convient pas à toute sorte de personnes, à cause des différens assaisonnemens qu'on y fait entrer, les champignons sont sur-tout très-dangereux.

36. *Artichauts au fromage.*

Faites cuire un quart-d'heure dans de l'eau, six culs d'artichauts, rachevez de les faire cuire dans du bouillon, un bouquet, point de sel, ensuite laissez-les refroidir; mettez dans une casserole un

peu de blanc de veau, avec du beurre, du gros poivre; faites lier sur le feu, versez de cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, et du fromage de gruyère rapé par-dessus; dressez sur le fromage les culs d'artichauts avec des filets de pain passés au beurre; arrosez avec le restant de la sauce, couvert de fromage rapé; faites prendre couleur au four, servez à courte sauce. Ce mets est fort mal-sain.

37. *Artichauts à la Piémontaise.*

Prenez quatre moyens artichauts, que vous appropriez dessus et dessous; coupez-les en six morceaux, ôtez-en le foin et les feuilles les plus vertes, faites cuire un quart-d'heure dans l'eau, rachevez de cuire dans une braise, et les dressez sur le plat; mettez dessus une sauce que vous faites avec persil, ciboules et rocamboles, le tout haché avec un peu d'huile; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit réduite, dégraissez un peu, servez avec un jus de citron. Ce mets peut être estimé par les habitans des provinces méridionales.

38. *Artichauts jumeaux.*

Tournez proprement huit culs d'artichauts, faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin, faites cuire avec bon bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une gousse d'ail, un peu de beurre; la cuisson faite, mettez refroidir.

Vous avez un petit ragoût de salpicon fait avec

des champignons, des foies gras, truffes, que vous mettez dans une casserole, avec un morceau de bon beurre, un bouquet; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc, sel, gros poivre; faites cuire et réduire toute la sauce, mettez refroidir, prenez les culs d'artichauts, soudez les bords avec de l'œuf battu, faites-en autant aux trois autres, trempez-les par-tout dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites frire dans du saindoux, servez garnis de persil frît. Cet aliment tout agréable au goût qu'il soit n'est pas sain.

39. *Artichauts à la glace ou en crysteaux.*

Ce n'est autre chose que des artichauts violets, que vous mettez sur un plat avec des morceaux de glace bien claire, cela est indigeste.

40. *Artichauts au Bacha.*

Faites une sauce avec du beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons hachés; passez sur le feu, singez, mouillez de bon bouillon, laissez réduire; en finissant mettez-y trois jaunes d'œufs délayés, avec cerfeuil haché, du verjus, sel, gros poivre, muscade, faites lier et servez dessus des culs d'artichauts, cuits dans un blanc et bien égoutés. Ce mets est dangereux à cause des champignons qu'on employe, d'ailleurs il est trop échauffant.

41. *Artichauts à la Gendarme.*

Appropriez les artichauts, et les vuidez de leur foin avec le manche d'une cueiller, sans les casser, faites-les frire à moitié entiers, retirez-les pour les mettre achever de cuire sur le gril, dans une caisse

de papier, avec de l'huile, sel, gros poivre, et toute sorte de fines herbes, sans être hachées ; servez avec leur sauce, après avoir ôté les fines herbes. Cette préparation simple comme elle est, est assez saine.

42. *Artichauts à la marinière.*

Coupez des artichauts comme pour frire, ne laissez à chaque morceau qu'une ou deux feuilles ; faites-les blanchir à moitié cuits, et mettez-les dans une casserole, avec un demi verre d'huile, persil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, champignons, le tout haché, sel, gros poivre ; passez sur le feu, singez, mouillez avec du jus, du vin de Champagne ; faites cuire et réduire à courte sauce ; en finissant, dégraissez et y passez un grand jus de citron ; dressez sur le plat des feuilles en l'air. Ces artichauts ainsi préparés ne sont pas bons aux personnes qui ont un estomac faible et délicat.

43. *Artichauts au prevôt.*

Prenez une demie-douzaine de gros oignons, passez-les dans un petit feu avec beurre, jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; en finissant, mettez-y du gros poivre, deux anchois hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs, avec de la crême ; ayez des culs d'artichauts cuits à la braise et égoutés, mettez-y les oignons, en les remplissant comme il faut ; pannez le dessus moitié mie de pain et parmesan ; faites prendre une couleur au four, servez sans sauce. Ce mets est indigeste.

44. *Artichauts à la Hollandaise.*

Ayez des culs d'artichauts cuits à moitié, dans

un blanc, jusqu'à ce que le foin quitte; mettez-les dans une casserole, avec deux pains de beurre, maniés d'une pincée de farine, bon bouillon, bouquet de fines herbes, sel, gros poivre : faites cuire et réduire à courte sauce; en finissant, ôtez le bouquet, mettez-y une pincée de persil blanchi haché très-fin et un grand jus de citron. Ce mets ne convient nullement aux Français.

45. *Artichauts au P. Bernard.*

Coupez des artichauts en deux, après les avoir appropriés, ôtez-en le foin, faites-les cuire aux trois quarts dans une bonne braise; étant égoutés, vous les farcissez, faites frire, et servez, garnis de persil frit. Cette préparation d'artichaut est des plus mal-saines.

ASPERGES.

La sixième espèce usitée dans les cuisines est l'Asperge. Voy. t. 1. Dict. n°. 101. Voici actuellement ses préparations.

1. *Méthode pour cuire les asperges.*

Ayez une marmite ou un pot de terre vernissé, d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettez une assez grande quantité d'eau pour qu'elle ne tarisse pas pendant tout le tems qu'il sera nécessaire de la faire bouillir; trouvez moyen de suspendre en l'air, dans votre vaisseau, vos asperges, en sorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même en bouillant : un crochet ou un anneau attaché au couvercle de la marmite, suffira pour cet effet; on y attachera le fil ou la ficelle qui con-

tiendra les asperges en botte ; le pot de terre est sujet à plus de difficultés, mais on peut trouer le couvercle près de sa pomme ou de son bouton et passer le fil par cette ouverture, que l'on aura soin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre grasse, et si l'on ne veut pas trouer le couvercle, on disposera en travers, dans le vaisseau, un bâton ou une branche de fer soutenue par deux montans qui, pour plus grande sûreté, répondront a un pied, et auront toute la consistance requise ; toutes choses ainsi disposées, on couvrira la marmite ou le pot, et on luttera soigneusement, avec de la pâte, le couvercle du vaisseau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puisse sortir ; mettez ensuite sur le feu, et faites bouillir aussi long-tems que vous jugerez nécessaire ; une heure suffira pour les asperges qui cuiront sans entrer dans l'eau, que vous trouverez d'un goût infiniment supérieur à celui qu'elles ont étant préparées à l'ordinaire.

2. *Autre méthode pour faire cuire les asperges.*

On les fera cuire dans une tourtière, comme on a coutume de faire cuire la pâtisserie, en mettant du feu dessus et dessous ; cependant la forme de la tourtière n'étant pas commode pour les asperges et autres légumes, on pourra faire faire des vaisseaux de cuivre étamés, d'une forme ovale un peu applatie, dont les deux parties puissent se joindre aussi parfaitement que la tourtière et son couvercle ; on n'y mettra point d'eau, et le cuisinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu trop vif ; les asperges et tous les autres légumes cuisent aussi doucement dans leur jus et conservent leur sel ; on

y pourra cuire avec le même avantage, toute sorte de racines et de fruits.

3. *Moyen pour détruire l'odeur désagréable que les asperges donnent aux urines, lorsqu'on en fait usage pour alimens.*

On met au fond du vaisseau dont on se sert pour uriner, de l'eau chargée d'acide marin, connu sous le nom d'esprit de sel ; indépendamment de l'utilité de cette pratique, une pareille observation peut conduire à connaître la nature du principe volatil, qui se développe de l'asperge, par l'effet de la digestion dans le corps humain.

4. *Asperges en salade.*

On fera cuire les asperges à l'eau, c'est la méthode la plus commune, on les en tire pour les laisser égouter, et on les poudre de sel menu ; cela fait, on les arrange dans un plat, et on les sert avec une sauce blanche, ou à l'huile et au vinaigre. Cette préparation est très-simple et fort saine.

5. *Asperges aux petits pois.*

Cassez-les en petits morceaux, faites-les blanchir dans l'eau bouillante, passez-les à la casserole avec du beurre, après quoi mettez-y de la crême, assaisonnez le tout de sel, d'un peu de poivre et de fines herbes, et quand vous vous appercevrez que cette préparation sera assez cuite, vous délayerez deux jaunes d'œufs dans la crême; vous les jetterez dans vos asperges, et la sauce étant bien cuite, vous les servirez: on ne prend ordinairement pour ce mets que les plus petites ; on ne casse aussi et on ne coupe que les plus tendres; si elles sont gros-

ses, on les fend en quatre, et on les coupe en petits pois, jusqu'à ce que le couteau trouve de la résistance.

6. *Asperges au jus.*

Après avoir rompu les asperges par morceaux, vous les passez à la casserole avec du lard fondu, persil et cerfeuil hachés menus; vous y ajoutez une ciboule, que vous aurez soin de retirer; vous assaisonnerez de sel et de muscade, et vous laissez cuire à petit feu; ensuite vous degraissez et vous y mettez du jus de mouton et du jus de citron en suffisante quantité. Ce mets est un peu échauffant.

7. *Asperges confites.*

Vous prenez les plus petites, vous les coupez en tranches, vous les soupoudrez avec beaucoup de sel et des cloux de girofle grossièrement concassés; vous les couchez dans un pot de terre pl m-bé, faisant une couche de sel, ensuite une couche d'asperges, jusqu'au haut du pot; il faut que la première et la dernière soient de sel, ensuite vous le remplirez de bon vinaigre, et vous tiendrez le pot bien fermé; lorsque vous les en retirerez; il faut que ce soit avec une cueiller d'argent ou de bois, et non pas une de fer; prenez garde aussi que la main ne touche le vinaigre: vous ôtez le dur de vos asperges et après leur avoir fait prendre un bouillon avec sel et beurre, remettez-les dans l'eau fraiche, retirez-les ensuite, laissez-les égoutter, et les mettez dans un pot avec cloux de girofle entiers, sel, citron verd, moitié eau, moitié

vinaigre; couvrez-les d'un linge en double et versez par-dessus deux ou trois doigts de beurre fondu; serrez-les dans un endroit sec; vous pourrez vous en servir à la manière ordinaire, comme si elles étaienr nouvelles; ou bien on les garde toutes crues pendant cinq ou six jours, afin qu'elles se fânent, après quoi on les étend dans un vaisseau, et on les couvre de saumure, ou d'huile, ou de beurre; les asperges ainsi confites, ne sont pas, à beaucoup près aussi bonnes, aussi saines que celles qu'on a coupées recemment.

8. *Asperges aux omelettes*

On les passe au roux, et quand elles sont cuites, on y met de la crême, on verse dedans les œufs préparés pour l'omelette; on bat le tout ensemble, on fait l'omelette à l'ordinaire avec du bon beurre, et on sert chaudement. Ce mets est un peu échauffant, tant par la nature de l'omelette, que par la qualité de l'asperge.

9. *Asperges au beurre.*

On les fait cuire dans l'eau avec un peu de sel, on prend garde qu'elles ne cuisenr pas trop; étant cuites à propos, on les tire et on les met égouter; on les dresse dans un plat; et on fait une sauce avec beurre, sel, vinaigre et muscade, ou poivre long, en remuant toujours on la verse sur les asperges, après les avoir arrangées. Cette manière de préparer les asperges est assez connue et ne paraît pas nuisible à la santé.

10. *Asperges à la belgique.*

C'est la même préparation que la précédente,

sinon que lors qu'on les sert à table, on y sert en même-tems des œufs durcis, les convives prennent les jaunes de ces œufs et les délayent sur leurs assiettes dans du beurre frais avec les asperges qu'on leur sert.

11. *Ragoût de pointes d'asperges.*

On met le verd des asperges bien blanchies dans une casserole, avec du coulis clair de veau et de jambon, un peu d'essence de jambon ; on fait mitonner à petit feu ; quand elles sont cuites et que le coulis est diminué à propos, on y met un morceau de beurre, manié avec un peu de farine : on remue de tems en tems ; on donne au ragoût une petite pointe de vinaigre, et on sert chaudement, pour entre-mets. Ce ragoût n'est bon qu'à des personnes d'une santé parfaite.

12. *Potage d'asperges.*

Prenez des asperges pilées, et passez par le tamis avec du bouillon d'herbes, pour faire un coulis verd ; passez d'autres pointes d'asperges à la poële, avec beurre fondu, fines herbes et bons assaisonnemens ; laissez bien cuire le tout, faites mitonner votre potage et rangez vos asperges pardessus, avec le coulis, auquel vous ajoutez crême naturelle avec jaunes d'œufs.

13. *Potages de croûtes aux pointes d'asperges.*

Faites blanchir à l'eau bouillante le verd de vos asperges, mettez-les cuire aussitôt dans une marmite, avec un peu de bouillon, mitonnez des croûtes dans de jus de veau et les laissez attachées au fond du plat, vous pouvez mettre un petit pain

de profitrolle au milieu, et par-dessus un jus de veau à demi lié; servez chaudement. Ces deux préparations sont assez saines.

14. Potage d'asperges à la purée verte.

On fait blanchir une poignée d'épinars, avec trois ou quatre ciboules, on les égoute, on les presse bien, on les pile dans un mortier, avec une cueillerée à pot de pois cuits, on y ajoute si on veut, quelques pointes d'asperges bien blanchies; on fait cuire dans une petite marmite, avec un bouillon de racines, quelques petits paquets de pointes d'asperges blanchies, autant qu'il en faut pour garnir son potage.

On met dans une casserole un morceau de beurre, quelques tranches d'oignons, trois ou quatre tranches de carottes, autant de panais, champignons et truffes, cerfeuil et persil: on passe le tout ensemble sur le fourneau, on le mouille moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poisson; on y met la grosseur de deux œufs de mie de pain, un peu de basilic, du sel, quelques cloux de girofle; on fait mitonner le tout ensemble; on délaye la purée dans une casserole, on la passe à l'étamine, on la tient chaudement dans une marmite; on fait mitonner des croûtes moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poisson; on met un petit pain au milieu; on garnit le potage d'une bordure de pointes d'asperges; on jette la purée par-dessus et on sert chaudement. Cette préparation ferait un mets excellent, mais en même tems un peu lourd, et qui n'est pas dénué de dangers, à cause des champignons qu'on y fait entrer.

15. *Tourte d'asperges..*

Coupez le tendre de vos asperges, passez-les à l'eau, dressez-les dans une tourtière, sur une abaisse de pâte fine, avec lard fondu, ou beurre frais dans le fond, fines herbes, ciboules, sel et poivre, couvrez votre tourte; quand elle sera cuite, mettez-y crême ou jus de mouton: ou bien faites blanchir le verd de vos asperges, mettez-les ensuite dans de l'eau froide; mettez dans une casserole du beurre de la grosseur d'un œuf, quand il sera fondu, une pincée de farine et remuez-le; lorsqu'il sera roux, ajoutez-y un peu de bouillon de poisson, sel, poivre, bouquet avec les pointes d'asperges; étant cuites liez-les avec un coulis roux et laissez refroidir votre ragoût; formez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée; dorez d'un œuf battu et mettez cuire: la tourte étant cuite, servez chaudement dans un plat.

16. *Pain aux pointes d'æsperges.*

Coupez des pointes d'asperges, autant qu'il en faut pour un plat et pour remplir un petit pain; vous le faites cuire à l'eau bouillante, vous égoutez, vous les passez dans une casserole avec bon beurre frais, bouquet, sel et poivre, un peu de farine; vous leur faites faire quelques tours sur le fourneau, et vous mouillez d'un jus de veau; quand elles sont cuites, vous les liez avec deux jaunes d'œufs et de la crême, vous y mettez un peu de sucre, ouvrez un pain chapelé par-dessous; ôtez-en la mie, remplissez-le du ragoût des pointes d'asperges, rebouchez-le du morceau,

ceau, que vous aurez ôté, ficelez-le, mettez-le tremper dans du lait, égoutez-le, faites-le frire dans du sain-doux, qu'il prenne belle couleur; mettez-le mitonner dans le ragoût d'asperges, que la sauce en soit un peu grande, retirez-le, versez-le dans un plat, votre ragoût par-dessus, servez chaudement pour entre-mets. Ce mets est indigeste.

BETTE-RAVE.

La septième plante potagère, dont on fait usage dans la cuisine française, est la Bette-Rave. Voy. t, I. Dict. nº. 122. On les frit et on les fricasse, Ce sont là les deux vraies méthodes pour les préparer.

1. *Bette-Raves frites.*

Faites cuire vos bette-raves au four, pellez-les, coupez-les par tranches de l'épaisseur d'un bon doigt; mettez-les tremper dans une pâte claire, faite avec des œufs, ou sans œufs; faites les frire dans le beurre affiné; on les sert frites, dans un plat particulier, pour entre-mets, avec du jus de citron; on s'en sert, si l'on veut, pour garnir d'autres plats au maigre.

2. *Autres bette-raves frites.*

On coupe de la tête à la queue en manière de soles, les bette-raves, de l'épaisseur de trois ou quatre écus; on les met tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaunes et blancs d'œufs, cependant plus de jaune que de blanc, poivre, sel et cloux de girofle.

On les tire de cette pâte et on les poudre de farine, mie de pain et persil haché, ensuite on les fait frire, et étant seules, on les sert dans un plat particulier, pour entre-mets.

3. *Bette-Raves fricassées.*

Quand elles ont été cuites dans l'eau, au four ou sous la cendre, on en ôte la peau, on les coupe par rouelles assez minces et on les fricasse avec beurre, persil, ciboules hachées, un peu d'ail, pour ceux qui l'aiment, une pincée de farine, suffisante quantité de vinaigre, sel et poivre; faites bouillir le tout un quart d'heure et les servez chaudement. Toutes ces préparations sont indigestes.

CAROTTES.

La huitième plante potagère employée dans nos cuisines est la Carotte. Voy. t. 1. Dict. n°. 299.

1. *Préparation des Carottes pour les voyages de long cours.*

Après les avoir lavées, ratissées et coupées en tranches; on les fait bouillir et on les réduit en pâte; on y joint ensuite une égale quantité de sucre, jusqu'à la consistance de marmelade; lorsque cette marmelade est froide, on la met dans des pâtes comme les autres confitures; elle se conserve dans les climats les plus chauds, et offre un excellent anti-scorbutique.

2. *Confitures de carottes.*

On prend des racines de carottes; on les ratisse

parfaitement et on les coupe de la même longueur et grosseur, que l'on fait pour les mettre dans le pot; on met de l'eau dans un chaudron sur le feu, et lors qu'elle bouillira on y jette les carottes, on les y laisse un bon quart d'heure, c'est ce qu'on appelle blanchir; on les tire ensuite, on les fait égouter et sécher sur des claies d'osier; les carottes ainsi préparées, on a du vin doux, plus il sera doux, plus la confiture sera parfaite; le meilleur est celui qui coule, lorsqu'on charge le pressoir, aussi, le nomme-t-on la mère goutte. On doit regler la quantité de vin doux sur celle des carottes, de façon néanmoins, que le vin surnage le fruit de la hauteur de la main; il ne faut pas y mettre aussitôt les carottes, il faut auparavant faire bouillir le vin; on l'écume exactement, et ce n'est qu'après qu'il est bien écumé, qu'il faut seulement y mettre les racines; on les y fait, pour lors, cuire sur un feu doux, et on les y laisse aussi long-tems qu'il est nécessaire, pour qu'il ne reste du jus, que ce qu'il en faut pour conserver la confiture; ce fruit demande d'être bien cuit: la marque a laquelle on reconnaît qu'il est à ce point, c'est par le jus; on en tire sur une assiete, s'il s'épaissit aussitôt aux bords, il est à son vrai degré de cuisson; dès qn'on a mis les carottes dans le moût, il faut avoir soin d'y jetter aussitôt de la canelle en branches et d'y délayer deux pintes de bon miel, qu'il faut auparavant rafiner; on achève ensuite la confiture, et on peut être sûr qu'elle sera très-fine et très-agréable.

CÉLERI.

La neuvième plante qui sert a faire des préparations alimentaires est le Céleri. Voy. t. 1. Dict. n°. 76. Ces préparations sont :

1. *Crême de Céleri.*

Pour la faire mettez deux pieds de céleri bien lavés, à la casserole, avec un demi septier d'eau, on les fait bouillir un bon quart d'heure, on les passe au tamis ; on met cette eau dans une casserole avec une pinte de crême; un quarteron de sucre, des zestes de citron verd, de la coriandre, un peu de canelle, de l'eau de fleur d'orange ; on fait réduire à moitié et on laisse refroidir, jusqu'à ce qu'elle approche d'eau tiède ; on y hache des gésiers bien lavés pour la faire prendre, on passe le tout à travers une serviete dans un plat, que vous mettez sur la cendre chaude. on couvre d'un autre plat, sur lequel on mettra d'autres cendres chaudes ; lorsque la crême est prise, on la met refroidir sur la glace. Cette crême est passablement bonne pour la santé.

2- *Ragoût de Céleri.*

On prend pour cet effet des pieds de céleri, bien épluchés, on les fait cuire dans une eau blanche; on les passe ensuite et on les fait cuire à la casserole, avec coulis clair de veau et du jambon, qu'on fera mitonner à petit feu; on lie ensuite le ragoût sur le feu avec du beurre manié d'un peu de farine, et on remue jusqu'à ce que la sauce soit liée; on y ajoute un filet de vinai-

gre. Ce ragoût sert pour toutes les entrées de céleri; il est échauffant.

3. *Nompareilles de céleri.*

On prend de la graine de celéri ; on la pile dans un mortier et on la passe au tamis ; on l'amène sur un tonneau à petites couches et on la charge de la grosseur du sucre qu'on souhaite; on lui donne sur la fin telle couleur que l'on veut.

CERFEUIL.

Nous placerons dans le douzième rang des plantes avec lesquelles on fait des préparations alimentaires, le Cerfeuil. Voy. t. 1. Dict. n°. 649.

Crême de Cerfeuil.

On prend, pour cet effet, une poignée de cerfeuil bien lavé, on la met dans une casserole avec de l'eau, on la fait bouillir un quart d'heure et on la passe au tamis ; on remue l'eau sur la fin, on la fait bouillir et réduire a deux cueillerées ; on y met ensuite une chopine de crême, un demi septier de lait, un quarteron de sucre, une écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange, un peu de coriandre ; on fait bouillir le tout une demie heure, on passe la crême au tamis, on délaye dans une casserole six jaunes d'œufs avec une pincée de farine ; on délaye pareillement dedans la crême et on la repasse au tamis ; on la fait cuire au bain marie ; quand elle est cuite, on la glace avec du sucre et la pèle rouge.

CHAMPIGNONS.

Le Champignon est un aliment des plus recherchés dans la cuisine ; c'est la treizième plante dont nous donnerons ici les préparations. Voy. t. 1. Dict. n°. 16.

1. *Champignons farcis.*

On les prend un peu gros, lorsqu'ils sont pélés, on ôte les feuillets ou tuyaux qui sont dans le chapeau ; ensuite on les lave et on les met à sec incontinent, parce qu'ils n'auraient pas de goût s'ils demeuraient long-tems dans l'eau ; pendant qu'ils trempent, il faut hacher un morceau de veau ou de volaille, avec du lard pilé et de la graisse coupée menue, en y ajoutant du sel, un peu de thym, de la marjolaine et une ciboule ; le hachis étant fait, il faut le lier avec un ou deux jaunes d'œufs cruds, y mêler un peu d'épices, après quoi remplir les champignons de cette farce ; on les met dans une tourtière couverte, ou entre deux plats d'argent, avec un peu de beurre, du bouillon de pigeon ou d'autres volailles, et un petit feu dessous et dessus ; après qu'ils sont cuits, on les met sur une assiete creuse ; on y fait une sauce blanche composée d'un peu de verjus et de quelques jaunes d'œufs, et le tout étant prêt, on y ajoute du jus de viande. Les champignons ainsi farcis s'employent pour garnir les potages en gras et en maigre.

2. *Champignons frîts.*

On les fait amortir à la poële, dans du bouillon ; on les poudre de farine, de sel et de poivre moulu ;

on les fait frire dans du beurre, ou du sain-doux, puis on les sert avec un peu de persil et du jus d'orange.

3. *Champignons en ragoût.*

Après que vous les aurez coupés, vous les passez à la casserole avec un peu de beurre frais ; vous y mettez du sel, du poivre, de la muscade et un bouquet de fines herbes ; vous faites une liaison avec un peu de farine, des jaunes d'œufs et du jus de citron.

4. *Champignons confits.*

Après les avoir fricassés on les met dans un pot, on verse par-dessus du beurre fondu, qui ne soit guère chaud, et jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un travers de doigt, pour les empêcher de s'éventer ; trois semaines après, ou environ, on les met sur le feu, pour faire fondre la sauce, et la separer des chaupignons, qu'il faudra mettre dans d'autre beurre, qui soit salé et qui surnage d'un bon travers de doigt : on fait la même chose de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent, ce qui les fait pourrir. Il faut les garder dans la cave ou autre lieu frais.

5. *Champignons à la crême.*

On les coupe en deux, on les fait cuire à grand feu dans une casserole, avec beurre, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes ; lorsque la sauce sera réduite, on y met de la crême fraiche et l'on sert.

6. *Champignons au four.*

On les met dans une terrine avec lard, beurre

frais, persil, ciboules entières, sel, poivre ; on fait cuire au four; quand ils seront bien rissolés, on les prend et on les sert avec persil frît, ou bien :

On prend les plus gros, on les épluche, et on les laisse entiers ; on en hache quelques uns avec persil, ciboules et pointe d'ail ; on passe le tout un tour ou deux sur le feu, avec de l'huile; on dresse sur un plat, l'huile par-dessus, fines herbes, sel, gros poivre; on saupoudre de mie de pain et on met au four.

7. *Ragoût de champignons au gras.*

On prend pour cet effet les petits, on les épluche, on les lave, on les égoute et on les met dans une petite casserole, avec lard fondu, bouquet, sel, poivre ; on mouille de jus de veau, et on fait mitonner à petit feu ; on dégraisse et on lie d'un coulis de veau et de jambon : il sert pour tout ce qu'on veut et pour entre-mets.

8. *Jus de champignon.*

Netoyez-les bien et passez-les à la casserole, au lard ou au beurre ; faites-les bien rissoler, jusqu'à ce qu'ils s'attachent; lorsqu'ils sont bien roux, mettez-y un peu de farine, et faites-les rissoler encore avec les champignons ; mouillez de bon bouillon gras ou maigre ; faites bouillir un instant, retirez et mettez le jus à part ; assaisonnez de sel et d'un morceau de citron : quant aux champignons hachés menus, ou entiers, ils peuvent encore servir pour garnitures de potages, entrées ou entre-mets.

9. *Poudre de champignons.*

Elle est très en usage dans la cuisine; on prend de

bons champignons à volonté, autant de morilles et de truffes ; épluchez bien le tout, faites sécher au soleil ou au four, après le pain cuit ; pilez le tout dans un mortier, passez au tamis, et mettez cette poudre dans une boëte bien close ; on s'en sert toute l'année dans les ragoûts, pâtés chauds et froids, pour assaisonner des cardons.

Nous pourrions encore rapporter d'autres préparations de champignons, mais elles sont presque toutes nuisibles à la santé, et ne diffèrent les unes des autres que par le plus ou moins d'insalubrité.

CHOUX.

La quatorzième plante usitée, et même très-usitée dans les cuisines est le Chou. Voy. t. 1. Dict. n°. 136. En voici les différentes préparations.

1. Méthode pour conserver les choux, à la façon Hollandaise.

Lorsqu'on les veut conserver, on en netoye le pomeau de toutes les feuilles, et on en ôte les plus grosses peaux des côtes ; ou les coupe par tranches en longueur, de l'épaisseur du doigt, et on leur fait jeter un bouillon dans l'eau bouillante, où on a fait fondre un peu de sel, on les retire ensuite du feu, et on les met égouter ; quand ils sont ressuyés, on les range sur des claies au soleil, et deux jours après on les passe au four qui ne soit néanmoins que tiède ; on les y remet deux ou trois fois s'il est besoin, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs ; on les renferme ensuite dans des sacs de papier : lorsqu'on veut s'en servir, on les fait revenir dans de l'eau tiède, pendant quelques heures, après

quoi on les fait cuire a l'eau bouillante, dans laquelle on jetera un morceau de beurre manié; on leur fait ensuite une sauce comme l'on juge à propos, et de même que s'ils étaient frais.

2. *Confiture de choux, connue à Strasbourg et par toute l'Allemagne sous le nom de saud kraudt, et manière de la faire.*

On a des instrumens faits exprès, qui taillent plusieurs têtes de choux à la fois, avec une vitesse incroyable, mais à défaut de ces outils, on peut se servir de quelques couteaux, dont la lame soit large et mince, disposée à-peu-près comme ceux dont se servent les boulangers pour couper leur pain; on place le chou sous le couteau, qui est retenu en place par un bout de ficelle, et on le coupe par tranches aussi minces que l'on peut; on doit préalablement avoir préparé un tonneau plus ou moins grand, suivant la quantité qu'on en veut faire, et s'il a servi à contenir du vin, il faut le laver avec de l'eau chaude, dans laquelle on a fait bouillir des feuilles de fenouil, de pêcher, ou de noyer; ce vaisseau se trouvant bien lavé, on y jette des choux à mesure qu'on les coupe, et un jeune homme, après s'être auparavant lavé les pieds, entre dedans et les trépigne le plus également qu'il peut; dès qu'il y en a à la hauteur de cinq ou six pouces, on les couvre d'un petit lit de sel, avec quelques grains de génièvre, et l'on répète la même opération jusqu'à ce qu'il soit plein et un peu comble; on étend ensuite par-dessus quelques grandes feuilles de choux bien choisies, et sur ces feuilles on pose une couverture de bois, faite exprès,

suivant le diamètre du tonneau, qu'on charge de grosses pierres, pour affaisser les choux de plus en plus: cette double pression qu'ils éprouvent, leur fait rendre une eau qui doit surnager par-dessus, et il est nécessaire qu'elle surnage, sans quoi il faudrait y aider en jettant un peu d'eau naturelle; on les laisse en cet état, et bientôt après cette masse s'échauffe, bout et jette une écume qu'on retire au bout de six semaines; on ôte les feuilles de choux qui les couvrent, de même que ce qu'ils ont vomi sur la superficie, et on met à la place un linge blanc, sur lequel on remet toujours le couvercle de bois et la charge de pierres; on peut commencer dès lors d'en faire usage, et jusqu'au dernier lit, il faut toujours remettre la même couverture: ils se conservent bons tout l'hiver et au-delà, on peut faire en petit la même chose; ceux qui craignent la trop grande aigreur de ces choux peuvent au sortir du vaisseau les faire tremper quelques heures dans de l'eau fraiche, ils y perdent la plus grande partie de cette aigreur.

3. *Choux à la Flamande.*

Prenez un bon chou que vous coupez menu; faites-le blanchir, hachez de l'ail, échalottes, persil, ciboules et champignons; passez le tout avec un morceau de beurre, égoutez les choux, et exprimez-les pour en faire sortir l'eau; faites-les cuire avec des fines herbes, sans les mouiller; assaisonnez de sel, gros poivre; quand ils sont cuits comme il faut, servez à courte sauce.

4. *Choux en ragoût.*

Faites bouillir pendant un quart-d'heure, dans

de l'eau, un chou bien lavé, mettez-le ensuite dans de l'eau fraiche ; étant refroidi, pressez-le, puis ôtez les feuilles l'une après l'autre, et y mettez à chacune un peu de farce ; après quoi remettez les feuilles comme elles étaient, entourez le chou d'une ficelle et faites-le cuire dans une braise, laquelle se fait avec sel, poivre, persil, ciboule, thym, laurier, cloux, oignons, racines ; mouillez avec du bouillon ; lorsqu'il est cuit, pressez-le légèrement dans un linge blanc, pour faire sortir la graisse ; coupez en deux et servez-le sur un plat avec un coulis par-dessus, ou bien :

Coupez en quatre la moitié d'un gros chou, faites-le blanchir et mettez-le dans l'eau fraiche, ficelez-le après l'avoir égouté, et faites cuire à la braise ; coupez-le ensuite en petites tranches, faites suer dans une casserole une tranche de jambon, mouillez-la de jus et de bouillon, avec un bouquet, champignons, truffes, cloux et pointe d'ail, demi-feuille de laurier ; faites bouillir quelques tours, passez cette essence, et mettez-la sur vos choux, faites un peu bouillir, et servez avec quelle viande vous jugerez à-propos.

5. *Choux à la bavaroise.*

Coupez un chou de Milan en quatre, faites-le blanchir, et faites blanchir d'autre part une andouille ordinaire ; coupez-la en deux, ficelez le tout séparément, et faites-les cuire ensemble dans une bonne braise, avec bouillon, sel, poivre, bouquet de toute sorte de fines herbes, trois cloux et deux oignons ; tirez et dégraissez, servez l'andouille au milieu, les choux autour, et sur le tout

une sauce claire de bon goût; les cervelas et les saucisses se servent de même.

6. *Potage de choux en maigre.*

Netoyez vos choux, lavez et faites blanchir, ficelez et empôtez-les avec une douzaine d'oignons, carottes, panais et racines de persil; mouillez d'une purée claire, quelques cloux et sel; quand ils sont à demi-cuits, mettez deux cuillerées de jus d'oignons; faites un petit coulis au roux d'oignons et de racines, en coupant par tranches quatre ou cinq oignons, des carottes et des panais, que vous passez dans une casserole, avec du bon beurre; étant cuits, poudrez-les d'un peu de farine, remuez jusqu'à ce qu'elle ait pris un peu de couleur; mouillez-les dans quelques cueillerées de bouillon de poisson, ou de racines; mettez-y quelques croûtes, un peu de persil et de basilic, et laissez mitonner; passez le tout à l'étamine, et mettez un coulis dans la marmite aux choux, achevez d'y faire cuire le tout; mitonnez des croûtes dans un plat où vous mettez votre bouillon de chou, mettez un pain au milieu, tirez les choux de la marmite, faites-en un cordon tout autour et versez sur vos croûtes ce qu'il faudra de bouillon.

7. *Choux-fleurs au beurre.*

Epluchez-les bien sans laisser de feuilles et de peaux aux tiges qui forment la tête; faites-les cuire à l'eau avec sel, poivre et beurre; faites-les égouter et les servez sur un plat avec une sauce dessous faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade et un filet de vinaigre; pour lier mieux la sauce, il faut ma-

nier le beurre d'un peu de farine, avant de le faire fondre.

8. *Choux-fleurs au jus de mouton.*

Après les avoir fait cuire de la manière indiquée n°. 7, vous les passez à la poêle avec lard fondu, persil, ciboules entières et sel; faites mitonner, et pour servir, mettez du jus de mouton, poivre blanc et un filet de vinaigre.

9. *Choux-fleurs au parmesan.*

Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine, mettez-les égouter; faites une sauce avec du coulis, un morceau de lard, du gros poivre, sans sel; mettez au fond d'un plat du parmesan rapé, et rangez dessus les choux-fleurs, la sauce par-dessus, avec du parmesan; glacez le dessus avec la pèle rouge ou au feu.

10. *Ragoût de choux-fleurs.*

Après les avoir fait cuire et égouter, comme il est dit au n°. 7, vous les passez dans une bonne essence, avec un morceau de beurre, sel et gros poivre; si c'est pour servir avec la viande, mettez cette viande au milieu du plat, des choux autour; si c'est pour entre-mets, servez-les seuls, la sauce par-dessus.

11. *Salade de choux-fleurs.*

Les choux-fleurs étant cuits, ainsi qu'il a été dit n°. 7, on les mange avec de l'huile d'olive et du vinaigre.

12. *Choux pommés farcis au gras.*

Prenez une bonne tête de chou, ôtez-en le pied

et un peu dans le corps ; faites blanchir, tirez le chou de l'eau ; quand il est blanchi, étendez-le sur la table, ensorte que toutes les feuilles tiennent ensemble ; après l'avoir ouvert, garnissez-le d'une farce faite ainsi :

Prenez de la chair de quelques volailles, et un morceau de cuisse de veau, du petit lard, de la moëlle de bœuf, ou bien de jambon cuit, truffes, champignons hachés, persil, ciboules, sel, poivre, mie de pain, deux œufs entiers et deux ou trois jaunes, une pointe d'ail, hachez bien le tout ensemble, et le pilez dans un mortier ; remplissez votre chou de cette farce, renfermez-le, ficelez-le bien, et le mettez dans une casserole ; prenez ensuite des tranches de bœuf ou de veau bien battues ; rangez-les dans une casserole, comme pour en faire du jus ; étant coloré, mettez-y une pincée de farine, à laquelle vous ferez aussi prendre couleur ; mouillez le jus de bon bouillon, assaisonnez de fines herbes et de tranches d'oignons : étant à demi-cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches et le jus, et faites cuire ensemble ; quand tout sera cuit, dressez vos choux sans bouillon, mettez par-dessus un ragoût de champignons, ou bien un ragoût de riz de veau, champignons, culs d'artichauts, sel et poivre, le tout assaisonné de bon goût et bien lié, servez chaudement.

13. *Choux farcis en maigre.*

On peut aussi farcir un chou en maigre, avec de la chair de poisson et autres garnitures, comme si l'on voulait farcir une carpe, ou tout autre poisson.

14. *Pain de choux.*

Faites blanchir un chou de Milan entier, mettez-le dans l'eau fraiche, lavez-en les feuilles, ôtez-en les grosses côtes, faites mariner une noix de veau avez l'huile fine, persil, ciboules, champignons, ail, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, et quelques restes de jambon; étendez sur la table quelques feuilles de choux bien pressées, pour en faire sortir l'eau, mettez par-dessus des tranches et restes de veau, et un peu de marinade; continuez ainsi, loin par loin, jusqu'à ce que vous ayez formé la grosseur d'un petit pain, faites-en autant que vous voudrez, faites-les cuire dans une bonne braise bien nourrie; quand ils sont cuits, essuyez-les de leur graisse, et servez dessus une sauce à l'Espagnole.

15. *Potage aux choux en gras.*

Il se fait de la même manière que le *potage en maigre*. Voy. n°. 6, à l'exception seulement qu'il faut cuire les choux dans du bouillon gras, ou bien avec la pièce de gibier, ou de volaille que l'on doit servir sur le potage; on fait de même une bordure de choux autour du plat, la peau du gibier ou de la volaille sur le potage; on passe du bouillon dans un tamis, que l'on jette sur le potage, et l'on sert chaudement : lorsqu'on veut servir le potage aux choux liés, il n'y a qu'à se servir d'un petit coulis clair de veau, ou de jambon, qu'on jette par-dessus.

16. *Potage aux choux au maigre et à la Provençale.*

Faites cuire dans une marmite toute sorte de légumes,

gumes, un demi-litron de pois, une mignonette, un chou blanchi coupé en quatre et ficelé, avec de l'eau et un verre d'huile; les légumes étant cuits, le bouillon salé à propos, passez-le au clair, mitonnez, servez garni de choux.

17. *Choux-fleurs au jus, pour entremets.*

Vous épluchez vos choux-fleurs, et les faites blanchir à l'eau blanche, grasse, c'est-à-dire, vous prenez une marmite, que vous remplissez à moitié d'eau, un peu de farine, un morceau de beurre, deux ou trois bardes de lard, et ensuite du sel; lorsque votre eau bout, vous y mettez cuire vos choux-fleurs un peu plus qu'à demi, vous les retirez et les mettez égouter, vous les arrangez dans une casserole et y ajoutez un coulis clair de veau et de jambon suffisamment pour qu'il trempe; vous les faites ensuite mitonner sur un fourneau à petit feu, et lorsque vous êtes prêt à servir, vous avez un morceau de bon beurre de la grosseur d'une noix ou deux, que vous maniez dans un peu de farine, que vous mettez en cinq ou six morceaux autour de la casserole, et que vous remuez sur le feu; vous observerez qu'ils soient de bon goût, vous leur donnerez une pointe légère de vinaigre et les servez chaudement.

18. *Choux farcis à la broche.*

Prenez un bon chou de Savoie que vous ferez blanchir, et le farcissez comme les choux ordinaires, bardez de lard et de jambon, ficelez-le pour l'embrocher dans une broche ou atelette: mettez-le ensuite au feu et faites-le cuire pendant une heure et demie, ayant soin de l'arroser de bon beurre et

saîn-doux, assaisonnez légèrement; il faut l'envelopper de papier, de peur qu'il ne dessèche, vous le servez au coulis de jambon, vous pouvez mettre dans ce chou des pigeons, ortolans, cailles et tourterelles; on peut aussi en faire trois petits choux, observant qu'ils soient bien ronds et bien cuits; vous pouvez les frire de même au four dans une tourtière, en les retournant de tems en tems: vous serez encore le maître de les faire cuire dans du papier, comme des truffes, de les laisser cuire pendant cinq ou six heures, et mettre de tems en tems un peu de feu, mais le suc et l'assaisonnement ne sont jamais si bons que lorsqu'on les met au four, cependant cela est bon pour changer quelquefois le goût: on peut les servir au parmesan et au jus, et même seulement passés tout simplement; on peut encore les servir au coulis d'écrevisses; ou à la reine, ou au coulis de perdrix.

19. *Choux frisés en purée.*

Prenez deux ou trois choux frisés, ôtez les grosses côtes, et hachez le reste bien fin, mettez dans une casserole bien épaisse, avec un morceau de jambon, une livre de petit lard, huit pains d'excellent beurre; mettez sur un petit feu, et remuez souvent pendant deux heures; quand ils sont diminués et presque cuits, ôtez le jambon et le lard, mouillez avec du blanc de veau bien doux, achevez de faire cuire, et servez avec un crouton de pain dessus, et des petites saucisses autour, si vous voulez; ayez toujours attention que cela cuise doucement.

Quoique toutes les différentes préparations de choux soient très-indigestes, on a observé que les mets préparés avec ceux qu'on nomme choux-fleurs,

l'étaient beaucoup moins que les autres, et parmi les différens mets de choux-fleurs, ceux qui sont préparés en salade sont encore moins indigestes; mais pour ce qui concerne les choux pannés, farcis au gras, les potages aux choux au gras, les choux frisés en purée et autres méthodes de cette nature, ils sont très-indigestes et très-flatueux, occasionnent des vapeurs et des rots.

CITROUILLES.

Nous placerons dans le quinzième rang parmi les alimens qu'on employe dans les cuisines, la Citrouille. Voy. t. 1. Dict. n°. 283.; on la prépare de trois façons différentes.

1. *Citrouille en andouillettes.*

Vous les faites bien cuire et égouter, vous les maniez avec du beurre frais, des jaunes d'œufs durs, persil et fines herbes hachées, sel, poivre et girofle en poudre; vous en formez des andouillettes, vous les mettez ensuite dans une terrine au four, avec beaucoup de beurre; quand elles sont cuites, vous les dégraissez et vous les faites rissoler.

2. *Citrouilles fricassées.*

Vous les coupez en morceaux, vous les faites bouillir dans l'eau suffisamment pour les ammolir, vous les faites égouter, et vous les fricassez avec lait, beurre, sel et poivre; vous y ajoutez sur la fin deux jaunes d'œufs délayés dans la crême.

3, *Potage au lait de citrouille.*

Coupez pour le faire, la citrouille en petits mor-

ceaux, passez-les à la poële, au beurre frais, avec sel, poivre, persil, cerfeuil et autres fines herbes hachées ; vous les mettez ensuite dans un pot de terre avec du lait bouillant, vous lui faites faire quelques bouillons, vous dressez votre potage avec un peu de poivre blanc garni de croûtons frîts.

CONCOMBRES.

Le concombre dont il est parlé dans le t. 1. Dict. n°. 278., est la seizième plante dont nous allons rapporter les préparations.

1. *Concombres confits.*

On ne les confit que lorsqu'ils sont petits, ils se nomment *cornichons*; on choisit les plus blancs, on éclate, on coupe la queue, et on les met dans un linge blanc, en les frottant les uns contre les autres pour les dépouiller de leur duvet, on les fait ensuite blanchir, c'est-à-dire, on les jette dans une eau bouillante, l'espace de quatre minutes, et on les remet tout de suite dans l'eau fraiche ; on les retire et on les fait égouter sur un linge blanc, on les remet ensuite dans le vaisseau où l'on veut qu'ils demeurent, soit cruche, soit bouteille : on les range dedans le mieux que faire se peut, en entremêlant quelques feuilles de laurier franc et quelque poivre long, l'on verse du vinaigre par-dessus, jusqu'à la superficie, après l'avoir fait bouillir un peu dans une poële : on y ajoute encore une once de sel, ou environ, sur chaque pinte de vinaigre, et on couvre le vaisseau d'un parchemin double, lié tout autour : huit jours après ils sont bons à manger et se conservent d'une année à l'autre ; on peut encore

ajouter une poignée de perce-pierre, d'estragon, ou de pourpier, selon le goût.

2. *Concombres farcis à la matelotte.*

On fait une farce de blanc de volaille, ou de veau haché avec lard blanchi et graisse blanche, jambon cuit, champignons, truffes, fines herbes bien assaisonnées; on farcit les concombres, on les fait cuire avec du bouillon gras, ou du bon jus, et on sert avec le jus de bœuf dessus; on peut encore, après avoir dégraissé la sauce, y mettre un bon coulis et un filet de vinaigre; on les sert aussi frîts en ragoût ou à la sauce blanche.

3. *Concombres fricassés.*

On les coupe par rouelles, avec un oignon coupé de même; on les passe à la casserole avec beurre, sel, poivre, persil haché; on laisse mitonner le tout, et on sert avec un jaune d'œuf délayé dans le verjus, ou dans la crême douce. Ce mets est assez sain.

4. *Ragoût de concombres.*

On les coupe par tranches, on les fait mariner pendant deux heures avec sel, poivre et vinaigre, deux oignons en tranches; on fait égouter et l'on passe à la casserole avec lard fondu; on mouille de jus et on laisse mitonner à petit feu, on dégraisse et on lie d'un coulis de veau et de jambon; on sert pour toute sorte d'entrées les concombres, soit à la broche, soit à la braise. Ce ragoût est assez léger et d'une digestion facile.

5. *Concombres farcis au maigre.*

On fait pour cet effet une farce avec chair de carpes, d'anguilles, champignons et truffes, le tout bien haché et assaisonné de sel, poivre, cloux, fines herbes, bon beurre, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs cruds, le tout ensemble : on farcit les concombres vuidés de leurs semences, par un des bouts, et on les péle bien, on les fait cuire ensuite à petit feu, dans une casserole, avec bouillon de poisson, ou purée claire; étant cuits, on les dresse dans un plat, coupés par la moitié de leur longueur, et on les sert avec un coulis de champignons dessous; au lieu d'un coulis de champignons, on pourra se servir d'un ragoût de laitance et de champignons. Ce mets est agréable au goût, mais il n'est pas sain, à cause des champignons qu'on y fait entrer.

6. *Potage en maigre, avec des concombres.*

On les fait blanchir, et on les met cuire daus du bon bouillon de purée, avec un oignon piqué de cloux de girofle, quelques racines et des petites herbes; on y fait une liaison avec quelques jaunes d'œufs; cela fait, on dresse, on garnit de concombres : on peut aussi les farcir de poisson ou d'herbes.

7. *Concombres farcis pour piquer une entrée de pièce de bœuf.*

On choisit pour cet effet des concombres qui ne soient pas bien gros, on les péle bien et on les vuide de leurs semences sans les couper; on fait une farce de chair, composée de blanc de volailles, et si l'on veut d'un morceau de lard, le tout bien

haché avec du lard blanchi; un peu de graisse blanche, du jambon cuit haché, des champignons, des truffes et des fines herbes, tout cela bien assaisonné et haché; on en farcit les concombres, qu'on aura un peu blanchi; on les met cuire dans du bon jus, ou bouillon gras; étant cuits, on les tire, on les coupe en deux, et on les laisse refroidir; on fait ensuite une pâte à beignets, de farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix de beurre fondu et un œuf, le tout bien battu ensemble; on fait après cela des petites brochettes, on passe les morceaux de concombres au travers, de façon que les bouts soient tous du même côté, pour les pouvoir piquer dans une pièce de bœuf; on les trempe dans cette pâte, on les fait frire dans du beurre affiné, ou sain-doux, qu'on aura tout prêt, jusqu'à ce qu'ils aient de belle couleur; la pièce de bœuf étant dressée avec une sauce hachée de jambon, et les marinades par-dessus, on la pique de ces concombres farcis, si on a de la farce de reste, on la roule avec la main trempée dans de la farine, on en fait des petites boules comme un œuf, on les fait cuire en même tems que les concombres, le tout doucement, afin que la farce se tienne; on les sert ensuite de la même manière.

ÉPINARS.

Nous donnerons pour dix-septième plante usitée dans la cuisine, l'Épinars. Il en est fait mention t. 1. Dict. n°. 681. Les préparations que nous en allons rapporter sont au nombre de quatre.

1. *Crêmes d'épinars.*

Vous prenez la grosseur de deux bons œufs d'épinars bien cuits, bien égoutés, un demi-quarteron d'amandes douces pilées, un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits d'amandes amères, du sucre en proportion, une chopine de crême, un demi-septier de lait, six jaunes d'œufs; vous mêlez bien le tout et le passez à l'étamine dans un plat, vous couvrez ce plat d'un couvercle de tourtière, et vous mettez le feu par-dessus, vous laissez jusqu'à ce que votre crême soit prise; et vous servez chaude ou froide. Cette crême est tout-à-la fois agréable au goût et saine pour la santé.

2. *Tourte d'épinars.*

Vous épluchez bien les épinars, vous en ôtez les queues, vous lavez à plusieurs eaux, vous les mettez dans une casserole, avec de l'eau sur un fourneau, vous les retirez ensuite, et vous les faites égouter; quand ils sont farcis, vous les pressez bien, vous les pilez dans un mortier avec de l'écorce de citron verd confit, du sucre ce qu'il en faut, un morceau de beurre frais et un peu de sel; quand le tout est bien pilé, vous foncez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée, étendez dessus les épinars le plus également que vous pourrez, faites-y des façons de bandes de feuilletages et un cordon tout autour, mettez cuire; quand la tourte est cuite, rapez du sucre par-dessus, et la glacez avec la pèle rouge, laissez-la dans un plat et servez chaudement. Ce mets est assez léger, quoiqu'en tourte.

3. *Rissoles d'épinars.*

Après avoir bien épluché les épinars, lavez-les

à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau, et faites-lès bouiilir; lorsqu'ils sont cuits et tirés, mettez-les égouter; après qu'ils seront refroidis, pressez-les bien et les pilez dans un mortier, mettez-y ensuite du beurre frais ce qu'il en faut, de l'écorce de citron verd, deux biscuits d'amandes amères, un peu de sucre et un peu de fleurs d'orange, le tout bien pilé ensemble, formez vos rissoles, faites une abaisse d'une pâte de feuilletage qui soit bien mince; coupez-la en petits morceaux, mettez à un coin de ces petites abaisses la grosseur d'une moitié de noix de votre farce, et les mouillez tout autour; couvrez-les du reste de la pâte, et quand elles sont couvertes, parez tout autour des rissoles avec un couteau, faites-les frire ensuite dans de la friture maigre; quand elles sont de belle couleur, mettez-les égouter, dressez-les proprement sur un plat, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pèle rouge, et servez chaudement pour entremets. Cet aliment est fort léger.

4. *Potage d'épinars.*

Mettez dans un pot des épinars, après les avoir lavez avec de l'eau, beurre, sel, petit bouquet de marjolaine, baume, oignons piqués de cloux; lorsqu'ils sont à demi-cuits, on y met du sucre, une poignée de raisins secs, des croûtons, ou croûtes séchées au four; achevez de bien cuire et dressez sur une soupe coupée à l'ordinaire.

LAITUES.

La Laitue est la dix-huitième plante dont nous rapporterons ici les préparations. Voy. t. 1. Dict.

n°. 410. Les différens mets qu'on en prépare se réduisent à neuf.

1. *Laitues farcies à la dame Simone.*

On les fait blanchir un moment, on égoute, on déplie bien les feuilles, jusqu'à ce qu'elles quittent le tronc, et qu'on soit parvenu au petit cône; on l'ôte, et à sa place on y met un morceau de farce fine de volaille; on ficèle les laitues, on coupe par tranches deux livres de rouelle de veau, on en fonce une casserole, avec des bardes de lard, tranches d'oignons; on fait suer sur le feu, on y met un peu de farine; quand cela commence à s'attacher, on remue avec une cuiller, sur le fourneau, pour que cela rousisse un peu; on mouille de moitié jus et moitié bouillon, avec sel, poivre, cloux, laurier, basilic, persil et ciboules entières; arrangez les laitues farcies dans une marmite, mettez-y à la braise, mouillez et faites cuire: si vous voulez les servir au blanc, tirez-les de la marmite, ôtez les ficeles, égoutez, mettez dans une casserole avec un coulis blanc, et y faites mitonner vos laitues; de l'une ou l'autre manière, dressez proprement et servez chaud.

2. *Laitues farcies, frites.*

Procédez d'abord comme il a été dit ci-dessus, égoutez ensuite vos laitues, battez quelques œufs en omelette, trempez-y vos laitues une à une, puis faites les frire au sain-doux: servez sur une serviete, garnies de persil frît; elles peuvent servir de garniture aux grosses entrées.

3. *Pain aux montans de laitues romaines.*

Prenez un petit pain d'une demie livre, ôtez-en la mie, remplissez-le d'un ragoût de pigeons, ficelez-le et faites le tremper un moment dans du lait, farinez-le ensuite et faites frire de belle couleur, servez autour un ragoût des montans des laitues romaines, faites-les cuire dans un blanc; quand ils sont cuits, faites-les faire quelques bouillons dans une essence claire, dressez-les autour du pain et l'essence par-dessus.

4. *Ragoût de laitues, au gras.*

Prenez des cœurs de laitue pommée, faites blanchir un moment à l'eau bouillante, et mettez-les à l'eau fraiche, égoutez bien et faites cuire dans une braise; coupez-les en deux, et placez-les dans une casserole avec des essences de jambon et un coulis clair; laissez mitonner, assaisonnez du bon goût: vous pourrez les servir avec une éclanche, des filets, des fricandeaux, perdrix, poulardes, etc.

5. *Ragoût de laitues au maigre.*

Faites les cuire à l'eau blanche et y faites la sauce suivante: prenez du beurre frais, un peu de farine, sel et poivre, muscade, mouillez d'un peu de vinaigre et d'eau, ajoutez du coulis d'écrevisses, ou autres coulis maigres. Tirez vos laitues, égoutez et mettez-les dans cette sauce, faites chauffer jusques que ce ragoût soit lié, et servez.

6. *Laitues farcies, frites.*

Elles sont différentes de celles rapportées au

n°. 2, vous prenez huit à dix laitues pommées, vous les faites blanchir, vous en abattez les feuilles, après les avoir mises dans l'eau fraiche, et pressées; vous mettez dans le cœur des laitues une farce faite de blanc de volaille, graisse de bœuf et lard blanchi, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et lié de quelques jaunes d'œufs, assaisonnez de bon goût; recouvrez cette farce avec les feuilles de laitue, qui doivent tenir ensemble, ficelez-les et faites les cuire dans une braise; quand elles sont cuites, tirez-les et les laissez refroidir; trempez les dans l'œuf battu. pannez, faites frire, garnissez-les de persil et servez pour entre-mets.

7. *Ragoût de montans de laitues romaines.*

Prenez vos laitues, et une marmite de la grandeur qu'il faut, mettez-y de l'eau à moitié avec un morceau de beurre manié d'un peu de farine, deux ou trois bardes de lard, un oignon piqué de cloux et de sel; lorsque cela bout, mettez-y les laitues, à demi cuites, retirez-les et les placez dans une casserole, avec un coulis de veau, de jambon; faites-les mitonner à petit feu; après qu'elles l'ont été, mettez la casserole sur un fourneau alumé, faites diminuer le coulis à propos, mettez-y la grosseur d'une noix de beurre manié tant soit peu de farine, et le remuez; que le ragoût soit d'un bon goût et d'un bel œil; que le jus ne soit point trop lié: dressez-les proprement et les servez chaudement pour entre-mets.

8. *Ragoût de laitues romaines au maigre.*

Faites cuire la laitue à l'eau blanche; étant

cuites, faites y une sauce de cette manière :

Prenez un morceau de beurre frais avec une pincée de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade, le tout mouillé d'un peu de vinaigre et d'un peu d'eau; ajoutez-y une demie cueillerée à pot de coulis d'écrevisse, ou autre coulis maigre; tirez les laitues de la marmite où elles ont cuit, égoutez-les et mettez-les dans la casserole; ou est la sauce; placez-les sur le fourneau et les remuez de tems en tems, jusqu'à ce qu'elles soient liées, si elles sont de bon goût, dressez-les dans un plat et servez chaudement, pour entre-mets.

9. *Potage de laitues farcies, au maigre.*

Farcissez vos laitues d'une bonne farce de poisson, de la manière qu'il a été dit dans la première préparation; étant ficelées, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec du bouillon de poisson, et lorsqu'elles seront cuites, mitonnez des croûtes dans le plat ou vous voulez servir le potage de bouillon de poisson, et après que le tout est mitonné, mettez y un petit pain farci par le milieu; tirez les laitues et les déficelez, coupez-les par la moitié, faites en une bordure autour du potage, jettez sur ce potage un coulis roux de poisson, ou bien un coulis au blanc et servez chaudement; on peut y mettre au lieu de coulis une purée claire.

MELONS.

La dix-neuvieme espèce dont nous donnerons

les préparations est le Mélon, mais principalement le Mélon d'eau. Voy. t. 1. Dict. nº. 282.

1. *Potage au mélon d'eau.*

On le coupe comme la citrouille; on le passe de même à la casserole, avec du bon beurre; on assaisonne de sel, de poivre et fines herbes; on passe à l'étamine, avec bouillon, dont on se servira pour mitonner les croûtes, et après avoir dressé le tout, on sert, garni de mélon frît et de graines de grénade.

2. *Autre.*

On peut encore faire ce potage comme celui de la citrouille au lait, sinon qu'il y faut mtettre du sucre et le border de macarons, de pralines et de biscuits d'amandes amères.

MÉLONGÈNE.

La vingtième espèce dont ou fait usage, surtout en France, pour la cuisine, est le Mélongène. Voici sa préparation la plus commune.

Mélongene frît en pâte, en guise d'artichaut.

Il faut choisir les fruits autant qu'on le peut, un peu jeunes; on les coupe en long par tranches minces, sans en rien ôter; on les range ensuite sur un plat, proportionné a la quantité, et on les saupoudre de gros sel; on les laisse dans cet état pendant cinq à six heures, le sel fond et emporte en même-tems le suc vicieux de ce fruit, d'où il coule une liqueur noire; on les égoute et on les exprime encore dans les mains, pour ôter à

cette pulpe le reste de la liqueur aqueuse ; après quoi on les jette dans la pâte, et de-là dans la poële. Ils sont encore bons coupés par morceaux et mêlés avec les viandes en ragoûts, après avoir trempé deux ou trois heures dans l'eau fraiche, et avoir préalablement été pélés, mais il ne faut les jetter dans le ragoût qu'une demie heure avant de le tirer; s'ils y restent plus long tems, ils se reduisent en bouillie.

MORILLES.

La vingt-unième plante dont on fait usage dans nos cuisines, est la Morille. Voy. t. 1. Dict. n°. 553 : on en fait dix préparations différentes pour la cuisine.,

1. *Morilles au lard.*

Coupez-les en deux et les netoyez, après le avoir fait égouter, mettez-les dans du lard fondu, embrochez-les ensuite dans des petites atelettes; prenez-les et les faites griller de belle couleur; coupez du petit lard en tranches bien menues, arrangez-les dans une poële, faites les frire en quatre au jus, arrangez-les dans un plat, vos morilles par-dessus, après les avoir retirées des atelettes, et servez a sec.

2. *Morilles à l'Italiene.*

Après les avoir lavées en plusieurs eaux tièdes, égoutez-les bien, faites les cuire sur la cendre chaude avec persil, ciboule, champignons, pointes d'ail, le tout haché, du bon beurre, une cueil-

lerée d'huile, sel et poivre ; quand elles sont cuites, servez-les sur un croûton passé au beurre.

3. *Morilles frites.*

Coupez-les en long, faitez-les bouillir avec du bouillon à un petit feu ; lorsque le bouillon sera consommé, farinez bien et faites frire dans le sain-doux ; faites une sauce avec le reste du bouillon, assaisonnez de sel et de muscade, que vous servirez sous vos morilles avec du jus de mouton.

4. *Ragoût de morilles.*

Coupez vos morilles en long, lavez-les bien à plusieurs eaux, mettez-les égouter et les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un peu de persil haché et un bouquet ; mouillez-les de moitié jus de veau, et de moitié essence de jambon ; laissez-les mitonner à petit feu ; avant de servir, liez-les d'un bon coulis, donnez un peu de pointe à votre ragoût, assaisonnez de sel et de poivre, et servez pour entre-mets.

5. *Ragoût de morilles à la crême en gras.*

Coupez vos morilles par moitié, lavez-les dans plusieurs eaux, pour en ôter le gravier ; mettez-les égouter et les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu et un bouquet, assaisonnez de sel et de poivre, passez-les sur un fourneau, jettez-y tant soit peu de farine, mouillez-les de bouillon, et les laissez mitonner à petit feu ; quand elles sont cuites, faites une liaison de deux jaunes d'œufs et de crême, mettez la casserole sur le fourneau et les liez avec ce mélange, servez pour entre-mets.

6.

6. *Croûtes aux morilles.*

Après avoir fait le ragoût, comme il a été dit au n°. précédent, mettez une croûte de pain bis sèche au fond du plat, le ragoût par-dessus, et servez de même pour entre-mets.

7. *Ragoût de morilles à la crême, en maigre.*

Netoyez-les et les coupez par moitié, mettez-les dans une casserole sur un fourneau, avec un morceau de beurre, sel, poivre, un bouquet, un peu de persil haché; après les avoir passées, mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson, et laissez-les mitonner à petit feu; liez votre ragoût avec deux jaunes d'œufs et de la crême, dressez-le dans un plat, et servez chaudement pour entre-mets.

8. *Tourtes de morilles.*

Faites un ragoût de morilles, après quoi dressez la tourte de pâte feuilletée, mettez votre ragoût dedans, couvrez d'une abaisse de même pâte, faites un cordon autour, dorez-la d'un œuf battu, et la mettez cuire; lorsqu'elle est cuite, dressez-la dans un plat et servez chaudement.

9. *Pain aux morilles.*

Prenez un pain bien rond, et qui ne soit point ouvert; faites une ouverture par-dessus, gardez-en le morceau, ôtez-en la mie le plus que vous pourrez; remplissez le pain d'un hachis de perdrix ou autre, refermez-le avec le morceau que vous avez ôté, ficelez-le de peur qu'il ne tombe; mettez-le ensuite tremper dans du lait, et le faites frire dans du sain-doux, qu'il y prenne belle couleur; cela fait

coupez vos morilles en deux ou en quatre, lavez-les dans plusieurs eaux, passez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, sel et poivre; mouillez-les de jus, et les laissez mitonner à petit feu; après les avoir dégraissées, liez-les d'un coulis de veau et de jambon, mettez-y mitonner un moment votre pain; dressez-le ensuite sur un plat, faites un cordon de vos morilles autour du pain, jettez le jus par-dessus et servez pour entre-mets.

10. *Morilles farcies.*

Otez la queue et lavez-les; faites une farce de blanc de volaille cuite, et fricassez-les; unissez avec de l'œuf battu, saupoudrez de mie de pain, foncez une casserole de veau et de jambon; mettez-y du lard fondu et un bouquet, arrangez-y vos morilles, couvrez-les de bardes de lard, et faites cuire à très-petit feu à la braise; quand elles sont cuites, retirez-les, dégraissez, mettez du coulis dans la casserole, faites frire un bouillon pour dégraisser, passez la sauce au tamis, servez dessus les morilles avec jus de citron.

MOUSSERONS.

La vingt-deuxième plante est le Mousseron. Voy. t. 1. Dict. n°. 20. Nous en rapporterons ici sept préparations.

1. *Mousseron à la Provençale.*

Epluchez et passez avec demi-verre d'huile, un verre de vin de Champane, bouquet de persil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une de coulis, une tranche de jambon, sel et gros poivre; faites mitonner le tout, dégraissez ensuite, ôtez le jambon et le bou-

quet, coupez de la mie de pain en petites pièces, passez-la à l'huile, égoutez-la, et mettez-la dans le ragoût, avant de servir avec le jus de citron.

2. Pain aux mousserons.

Prenez un pain bien rond, et qui ne soit point ouvert, faites une ouverture par-dessus, et gardez le morceau; ôtez toute la mie, remplissez ensuite le pain d'un hachis de perdrix ou autre, bouchez-le avec le même morceau, ficelez-le de peur qu'il ne tombe, et ensuite faites frire dans du sain-doux, qu'il y prenne belle couleur; prenez une poignée de mousserons, mettez-les mitonner dans une casserole avec de l'essence de jambon; quand ils sont cuits, liez-les d'un coulis de veau et de jambon, mettez votre pain un moment mitonner dans le ragoût, dressez-le ensuite dans un plat, après avoir ôté la ficelle, jettez le ragoût par-dessus, et servez chaudement pour entre-mets. Cet aliment est indigeste.

3. Ragoût de mousserons.

Epluchez, lavez vos mousserons, passez-les au lard fondu, avec bouquet, sel et poivre; mouillez de jus de veau, faites mitonner, dégraissez et liez d'un coulis de veau et de jambon; servez pour entre-mets, ou bien:

Après avoir épluché et lavé comme ci-dessus, passez au lard fondu, avec bouquet et persil haché, poudrez d'un peu de farine, et mouillez d'un peu de bouillon, avec sel, poivre; laissez mitonner, ajoutez deux cuillerées de coulis blanc, liez avec deux jaunes d'œufs et de la crême, servez pour entre-mets. Cet aliment n'est pas absolument nuisible.

4. *Croûte aux mousserons.*

Faites un ragoût de mousserons, comme il est dit au n°. précédent; mettez une croûte sèche et bien chapelée au fond du plat, servez votre ragoût dessus pour entre-mets, ou bien :

Prenez un pain bien chapelé, coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu, faites-les tremper dans du lait, et frire ensuite de belle couleur; faites égouter, dressez dans un plat, et par-dessus le ragoût de mousserons; servez pour entre-mets.

5. *Tourte de mousserons.*

Faites un ragoût suivant le n°. 3, foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage, mettez dessus votre ragoût, recouvrez d'une même abaisse; finissez à l'ordinaire, mettez au four, et quand elle sera cuite, servez chaudement. Ces deux préparations sont plus de goût que saines.

6. *Potage de croûtes aux mousserons.*

Prenez des monsserons au lard fondu, mouillez de jus de veau et laissez mitonner, dégraissez et liez d'un coulis de perdrix roux; mitonnez des croûtes, moitié jus, moitié bouillon, laissez-les attacher, et jettez dessus le ragoût et le coulis clair; si vous le voulez en maigre, faites le ragoût de mousserons au beurre et liez d'un coulis maigre; faites mitonner des croûtes au bouillon de poisson, et laissez attacher; mettez au milieu un pain farci d'un hachi de carpes ou autres poissons.

7. *Poudre de mousserons.*

Prenez une demie-livre de champignons,

autant de morilles et de truffes, une livre de mousserons ; épluchez bien le tout, et faites sécher au soleil, ou au four à une chaleur modérée ; pilez le tout et le passez au tamis : tenez cette poudre bien close, pour vous en servir au besoin ; elle donne un relief singulier aux ragoûts où on l'employe.

MOUTARDE,

La moutarde est aussi une plante dont on fait souvent usage sur nos tables, c'est la vingt-troisième, mais pour ce faire, il faut la préparer.

1. *Méthode de préparer et conserver la moutarde.*

Vous prenez deux onces de semences de moutarde en poudre, et une demie-once de canelle commune aussi pulvérisée ; vous faites une masse avec de la fleur de farine, et une suffisante quantité de vinaigre et de miel, dont vous ferez de petites boules, que vous laisserez sécher au soleil, ou dans le four, lorsque le pain en aura été retiré : pour vous en servir, détrempez une ou deux de ces petites boules avec du vin ou du vinaigre : ce sera une fort bonne moutarde.

2. *Autre.*

On prend du moût à volonté, on le fait évaporer sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit au tiers ; on y délaye ensuite de la semence pilée de moutarde, et on met dans ce mélange un fer rouge, pour lui donner de la consistance.

NAVETS.

La vingt-quatrième plante potagère est le navet.

Voy. t. 1. Dict. n°. 134. Nous en allons rapporter ici trois préparations.

1. Potage aux navets, en gras.

Ratissez et coupez en deux, et en long, des navets; farinez-les et faites-les frire au sain-doux, de belle couleur; égoutez-les, mettez-les dans une marmite, mouillez-les de bon bouillon et faites cuire; mitonnez aussi des croûtes dans de bon bouillon, garnissez votre potage de navets cuits à part, et mettez le jus qu'ils auront rendu, sur le tout avec le jus de veau: si vous voulez servir le potage lié, servez vous d'un coulis clair de veau et jambon, avec lequel vous lierez le bouillon. Les navets ainsi préparés sont assez sains, quoiqu'un peu venteux.

2. Potage au navets en maigre.

Apprêtez vos navets, comme il vient d'être dit, et faites-les frire au beurre affiné, après les avoir farinés; quand ils auront belle couleur, faites-les égouter et mettez-les cuire ensuite dans du bouillon de poisson: mitonnez pareillement des croûtes dans du bouillon de poisson, et vous arrangerez ensuite vos navets sur le potage, jettez le bouillon par-dessus, et servez ce potage chaudement. Cette préparation n'est pas moins bonne que la précédente.

3. Ragoût de navets.

Coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau, mettez-les cuire ensuite dans du bouillon, du coulis et un bouquet de fines herbes; quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût; on les sert avec des viandes cuites

à la braise : si l'on veut une façon plus simple, quand la viande est à moitié cuite, on y met des navets pour faire cuire le tout ensemble, et quand on a assaisonné de bon goût, on dégraisse le ragoût avant de servir.

OIGNONS.

25. Une plante potagère dont on fait grand cas dans les cuisines, c'est l'Oignon : on en fait plusieurs préparations. Voy. t. 1. Dict, n°. 35.

1. *Oignons à l'étuvée.*

Vous faites un roux de belle couleur, avec du beurre et farine, vous mouillez avec une chopine de vin rouge, un peu de bouillon maigre ; vous y mettez huit gros oignons, cuits un quart-d'heure à l'eau, avec un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, une fauille de laurier, thym, basilic.

Si vous avez des culs d'artichauts, après les avoir fait cuire un quart-d'heure dans l'eau, vous les mettez dedans avec des œufs de carpes, sel, gros poivre ; vous faites cuire, vous servez à courte sauce, garnie de croutons passés au beurre, carpes entières, anchois hachés. Ce mèts ne convient qu'à des estomacs forts et robustes ; il occasionne souvent des rots.

2. *Sauce aux oignons.*

Prenez du jus de veau, mettez-le dans une casserole, avec deux oignons coupés en tranches, sel et poivre ; laissez mitonner à petit feu, passez ensuite cette sauce à l'étamine, mettez-la dans une

saucière et servez chaudement. Cette sauce est assez saine.

3. *Ragoût d'oignons.*

Faites cuire des oignons sous la cendre, placez-les dans une casserole, et les mouillez d'un coulis clair de veau et de jambon; quand ils ont mitonné quelque tems, liez ce ragoût de coulis un peu plus nourri; on peut en servant y mettre un peu de moutarde, sur-tout lorsqu'on sert ce ragoût pour toute sorte d'entrées aux oignons. Il est un peu lourd sur l'estomac.

4. *Potage aux oignons, en gras.*

Mettez dans une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses, faites cuire sur un fourneau; étant attachées, mouillez-les d'un bouillon de mitonnage, retirez-les ensuite, liez-les en paquets, remettez dans la même marmite avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carottes et un bouquet; faites cuire le tout ensemble, pélez des petits oignons blancs d'égale grosseur, faites-les blanchir à l'eau bouillante, faites-les cuire ensuite à part, dans une petite marmite, avec du bouillon de mitonnage; ajoutez-y une tranche de jambon, avec aussi du bouillon de mitonnage et un bouquet où il y ait un peu de basilic; quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes avec du bouillon de la grande marmite, et les arrosez de bouillon d'oignons; faites ensuite un cordon d'oignons autour du plat, et servez chaudement. Cet aliment est assez agréable au goût et passablement sain, mais un peu lourd sur l'estomac.

5. *Potage de santé, aux oignons.*

Prenez un chapon, poularde, poulet, ou même un jarret de veau, lavez-le à l'eau tiède, et mettez-le à l'eau froide, essuyez-le bien, couvrez-le d'une barde de lard, ficelez et mettez cuire dans une marmite, avec du bon bouillon ; pélez des oignons blancs ce qu'il en faudra pour faire le cordon du potage, faites cuire dans une marmite à part avec du bon bouillon ; mitonnez aussi les croûtes de bon bouillon, tirez votre chapon, ôtez la barde, dressez le sur le potage, garnissez d'oignons, passez du bouillon dans un tamis, jettez sur le potage, avec un jus de veau.

6. *Potage d'oignons en maigre, au blanc.*

Pélez deux ou trois douzaines d'oignons d'une grosseur moyenne, faites-les blanchir à l'eau bouillante, tirez-les ensuite, et les mettez cuire dans une marmite avec du bouillou de santé ; faites un coulis blanc avec deux onces d'huile d'amandes douces pélées et pilées dans un mortier, les arrosant d'un peu de lait ; ajoutez-y 3 ou 4 jaunes d'œufs durs, un peu de mie de pain trempée dans du bouillon, le tout bien pélé et passé à l'étamine, avec quelques cuillerées de bouillon de santé ; conservez ce coulis chaud, mitonnez des croûtes dans le bouillon où l'on cuit les oignons ; garnissez le plat d'un cordon d'oignons, mettez un peu de pain dans le milieu, jettez du coulis par-dessus et servez chaudement.

7. *Potage d'oignons en tranches.*

Coupez par tranches une douzaine d'oignons, passez-les au beurre roux, poudrez-les d'un peu de farine, mouillez d'une purée claire, ou simplement

d'eau, assaisonnez de sel et de poivre, faites bouillir une bonne demie-heure, et ajoutez une pointe de vinaigre; mitonnez des croûtes du même bouillon, et jettez ensuite le bouillon et les oignons par-dessus.

8. *Potage d'oignons en gras, au roux.*

Pélez quelques douzaines d'oignons, farinez-les et faites-les frire dans du beurre affiné; quand ils sont frits et bien colorés, emportez-les, et les mouillez de bouillon de poisson; mitonnez des croûtes du même bouillon, mettez un petit pain au milieu, garnissez d'un cordon d'oignons, et jettez sur le tout le bouillon d'oignons.

OSEILLE.

26. L'Oseille est une plante fort commune dans la cuisine; on la prépare de trois manières différentes.

1. *Oseille confite.*

Vous prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, persil, ciboules; vous mettez de ces herbes en propor ion de leurs forces; après les avoir bien èpluchées et lavées, vous les faites égouter; vous mettez un bon morceau de beurre dans un grand chaudron, vos herbes par-dessus et autant de sel qu'il en faut pour les bien saler; vous les faites cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau; étant refroidies, vous les mettez dans des pots bien nets; moins on en consomme, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont entamés, les herbes ne se conservent tout au

plus que trois semaines : lorsqu'elles sont dans les pots, faites fondre du beurre, et lorsqu'il est tiède, couvrez-en vos herbes ; quand le bord est refroidi, couvrez les pots, mettez-les dans un endroit sec, ni trop chaud, ni trop froid, pour vous en servir au besoin, soit pour la soupe, soit pour des farces.

2. *Farce à l'oseille.*

On sert de cette farce sous les œufs, on s'en sert pour farcir les poissons, on en fait quelquefois un plat particulier : pour la faire, il faut hacher de l'oseille bien épluchée, lavée et égoutée ; on la met dans une casserole avec du bon beurre frais, sel et poivre, persil, ciboules, cerfeuil et un peu de muscade, on laisse mitonner et pour adoucir et lui ôter cet acide qui lui est propre, on peut y mettre sur la fin un peu de crême.

3. *Ragoût d'oseille au gras.*

Epluchez vos oseilles, lavez, faites cuire à l'eau bouillante, faites égouter ensuite comme les épinars ; mettez-les dans une casserole, mouillez de coulis clair de veau ou jambon, avec sel et poivre, faites mitonner a petit feu ; le ragoût mitonné, mettez y un peu d'essence de jambon, et vous vous en servez pour toutes les entrées à l'oseille.

POMMES-DE-TERRE.

La vingt-septième plante dont on fait usage, depuis peu, dans les cuisines, est la Pomme-de-terre : j'ai assisté a un diner chez le président Logier où les plats des mets de chaque service, s'y trouvaient tous préparés avec des pommes-de-

terre. On les prépare de différentes manières.

1. *Boulettes de Pommes-de-terre.*

On les hache après qu'elles sont bien cuites, on en forme une pâte avec la mie de pain, quelques jaunes d'œufs et des herbes fines, qu'on met roussir au beurre dans la casserole.

2. *Pommes-de-terre fricassées.*

On les fait cuire dans l'eau, on les coupe eusuite par tranches et on fricasse au beurre avec oignons.

3. *Pommes-de-terre frites.*

On les fait cuire dans de l'eau, on les coupe ensuite par petites tranches et on les frit au beurre.

POURPIER.

Le Pourpier est la vingt-huitième espèce dont nous allons rapporter les préparations, il en est question dans le Dict. n°. 586.

1. *Pourpier confit.*

On choisit le plus petit, sur l'arrière saison et celui qui est doré ; on le coupe en petits morceaux que l'on saupoudre avec beaucoup de sel et des cloux de girofle grossièrement concassés ; on les met ensuite dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une de pourpier ; le premier et le dernier lit doivent être de sel ; on remplit ensuite le pot de bon vinaigre et on le tient bien bouché ; lorsqu'on en veut tirer pour en manger, on se sert d'une cueiller de bois,

et on prend garde de tremper les doigts dans le vinaigre,

2. *Pourpier frit.*

On le prend en son entier ; on le lave et on le trempe dans une pâte faite avec œufs battus, farine, sel, poivre et vinaigre ; on fait frire à petit feu ; on sert, garni de persil frit, ou bien on trempe le pourpier dans l'œuf battu simplement avec un peu de sel ; on le fait frire et on le glace ensuite avec du sucre et la pèle rouge.

3. *Ragoût de pourpier.*

On prend les côtes de cette plante, de la longueur du doigt, bien épluchées ; on les fait cuire à demi dans une eau blanche ; on les égoute et on les passe avec du coulis clair de veau et de jambon ; on fait mitonner à petit feu ; on fait réduire ; on y met ensuite un peu de beurre manié de farine ; on donne au ragoût une pointe de vinaigre ; on le sert avec toutes sortes d'entrées, avec fricandeaux de veau, poulets, cuisses de dindon, pigeons, mouton et autres.

TRUFFES.

La dernière plante dont nous rapporterons les préparations alimentaires est la Truffe ; c'est la vingt-neuvième dont il est parlé dans le Dict. t. 1. n°. 443. Ces préparations sont :

1. *Truffes à la braise.*

On les lave et on les netoye bien, on les essue, on met des bardes de lard bien assaisonnées, sur du papier, on y met les truffes, on assaisonne

dessus comme dessous, on couvre de tranches de jambon et de bardes de lard, on plie le tout en plusieurs papiers, on met cuire sous les cendres, avec un peu de feu dessus; on le dresse ensuite chaudement sur une serviete pliée; on les sert aussi cuites sous la cendre, sans aprêt.

2. Ragoût de truffes au gras.

On pêle des truffes, on les coupe par tranches, on les passe avec du beurre le plus fin, on mouille de bouillon, et ensuite d'un blond de veau; on assaisonne, on dégraisse et on sert pour entre-mets.

3. Ragoût de truffes au maigre.

On apprête de même, on mouille de bouillon de poisson; on fait mitonner avec bouquet, sel et gros poivre; on lie d'un coulis d'écrevisses et on sert.

4. Truffes à la Périgord.

On les netoie, on les met cuire avec sel et une bouteille de vin de Champagne, pendant un quart d'heure et on sert.

5. Truffes à la Lionnaise.

Pélez et coupez en tranches des truffes et champignons, passez avec beurre, bouquet de persil, ail, trois cloux, thim, laurier, basilic; mouillez d'un verre de vin de champagne, coulis, sel et gros poivre, faites cuire à petit feu et servez garnies de croutons frits.

6. Potage aux truffes.

Pélez-les et les coupez par tranches, mettez dans une marmite avec jus de veau, faites cuire à petit

feu ; étant cuites mettez-y un coulis clair de perdrix, mitonnez des croûtes, mettez au milieu un pain de profitrole farci, jettez le ragoût par-dessus et servez chaudement.

7. *Potage de croûtes aux truffes.*

Faites cuire les truffes comme dessus, liez d'un coulis clair de veau et du jambon; mitonnez des croûtes dans du jus de veau, faites un cordon de tranches de truffes, jettez dessus le ragoût et le jus.

8. *Pain aux truffes.*

Ayez un pain farci et frit, pelez et coupez des truffes par tranches, faites cuire à petit feu, avec du jus de veau, liez d'un coulis de veau et jambon; faites mitonner le pain, dressez-le ensuite et jettez le ragoût dessus.

9. *Truffes au court-bouillon.*

Arrangez-les et les mettez dans une marmite, avec sel, poivre, oignons piqués de cloux, laurier, ciboule et vin blanc; faites cuire, essuyez et dressez-les sur une serviete pliée.

10. *Truffes vertes à l'Italiene.*

Netoyez les et coupez-les en tranches; passez au beurre, huile, persil et ciboules hachées, avec un verre ou deux de vin blanc, sel et poivre concassé, faites cuire un quart d'heure en degraissant l'huile, fricassez à courte sauce.

11. *Truffes au jambon.*

Pelez des truffes, mettez les cuire dans une casserole avec du jus de veau; faites une sain-

garaz, liez la dans un coulis de veau et de jambon, dressez les truffes dessus votre saingaraz.

12. *Truffes en surprise.*

Prenez six truffes des plus belles, étant netoyées vuidez-sans intéresser la peau, faites cuire avec croûtes, riz de veau, six pigeons à la cueiller; mettez chaque pigeon dans une truffe, avec du ragoût; couvrez les truffes des morceaux, dorez, fermez avec une essence claire et jus de citron.

13. *Truffes au vin de Champagne.*

Pélez des grosses truffes, faites une braise, mettez-les y mouillées de vin de Champagne et faites cuire à très-petit feu, couvrez, mouillez de coulis et faites réduire aux deux tiers; versez-les et servez avec une sauce au vin de Champagne, et vous les laissez un peu mitonner et degraisser avant de servir.

14. *Truffes en serviete.*

Netoyez des grosse truffes à l'eau tiède, faitez les cuire avec bouillon, vin blanc, bouquet, cloux, racines, oignons, sel poivre; étant cuites, servez dans une serviete.

15. *Pour conserver les truffes saines.*

Il ne s'agit que de les mettre dans le vinaigre; il ne faut ni les péler, ni les couper pour les y mettre, mais seulement les laver auparavant avec de l'eau et du vin; cependant elles seraient trop âpres; pour qu'on put les manger au sortir du vinaigre; aussi les met-on tremper dans l'eau pendant quatorze ou quinze heures, puis on les fait cuire dans du beurre, avec des épices ou autrement.

PARAGRAPHE II.

Des Plantes légumineuses.

Les Plantes légumineuses dont nous faisons usage en France, comme alimens ne sont pas en grand nombre.

FÈVES DE MARAIS.

La première est la Fève de marais. Voy. ce que nous en disons dans le Dict. t. 1. n°. 720.

Fèves vertes à la crême.

Choisissez-les tendres, dérobez-les, passez-les à la casserole avec du bon beurre à demi roux, sel, persil haché, un peu de carottes et quelques ciboules anciennes; mouillez-les d'eau ou de bouillon suffisamment pour les faire cuire; quand elles seront cuites mettez-y de la crême fraiche et servez avec un peu de sucre.

HARICOTS.

La deuxième est l'Haricot. Voy. t. 1. Dict. n°. 657. On le prépare différemment.

1. *Haricots verds à la crême.*

Passez vos haricots au beurre dans la casserole, ou avec du lard; quand ils sont un peu bouillis, assaisonnez-les de sel, paquet de ciboules et persil; étant presque cuits mettez-y de la crême fraiche, ou du lait délayé avec des jaunes d'œufs

servez-les ensuite pour hors d'œuvre, d'entremets : on peut, si on veut, y ajouter du sucre.

2. Autre.

Prenez des haricots fort tendres, rompez-en les petits bouts, lavez-les et faites-les cuire dans l'eau; lorsqu'ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules hachées; après qu'ils sont égoutés faites leur faire deux ou trois tours sur le feu, après quoi mettez y une pincée de farine, un peu de bon bouillon, et du sel, faites les bouillir jusques qu'il n'y ait plus de sauce; quand on est prêt a servir, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait et ensuite un filet de verjus, ou du vinaigre; quand la liaison est prise sur le feu, servez les pour entre-mets; on en sert aussi au gras; à la place de liaison, on y met du coulis et jus de veau.

Haricots blancs à la crême.

Vous en prenez un demi litron, vous les faites cuire à l'eau, avec beurre, sel, poivre, bouquet de persil et ciboules, trois cloux de girofle, feuilles de laurier; vous les faites égouter sur un tamis; vous mettez une chopine de crême dans une casserole, vous faites bouillir en la remuant toujours et réduisant à moitié, vous assaisonnez de bon goût et vous y mettez vos haricots.

4. Haricots verds et blancs.

Vous en ôtez les filets, s'ils sont trop gros, vous les coupez en deux dans leur longueur,

vous les faites cuire avec de l'eau, du sel et du beurre ; quand ils sont cuits, vous les égoutez et faites passer avec du beurre, persil, ciboules hachées ; vous les singez, les mouillez de mitonnage, et les assaisonnez de bon goût ; lorsqu'ils sont cuits, vous les liez avec de la crême, et des jaunes d'œufs, un jus de citron et vous servez.

5. *Haricots blancs au roux.*

Vous les faites cuire à l'eau, vous faites un roux avec beurre et farine, ou vous mettez un oignon haché, vous faites fricasser les haricots, avec persil, ciboules hachées, filet de vinaigre ; vous mouillez de bouillon. sel et poivre ; en les servant pour entrée, au lieu de beurre, servez-vous d'huile fine.

6. *Haricots verds au roux.*

Après les avoir fait cuire dans l'eau, mettez sur une tranche de jambon, lors qu'elle aura sué, mettez aussi dans la même casserole un morceau de beurre, persil, ciboules hachées et les haricots ; passez le tout ensemble, mouillez de bouillon et de coulis ; assaisonnez de sel et de poivre, faites cuire le tout une bonne heure ; il faut que la sauce ne soit pas trop claire ; servez-les pour un plat d'entre-mets, ou pour garnir quelques entrées.

7. *Haricots verds en salade.*

Après les avoir fait cuire et égouter, on les coupe également, on les met dans un saladier, et on fait dessus divers dessins de toutes les autres fournitures.

8. *Haricots verds au vin de Champagne.*

On les coupe en filets et on les fait cuire à court-bouillon, avec sel et beurre; on passe à la casserole, avec beurre, persil et ciboules hachées; on mouille un verre de vin de Champagne, on fait réduire, on y ajoute du coulis; on fait mitonner a petit feu; on assaisonne, et on sert à courte sauce avec un peu de citron.

LENTILLES.

La troisième plante légumineuse est la Lentille. Voy t. 1. Dict. n°. 335. On la prépare de cinq manières différentes.

1. *Coulis de lentilles.*

Epluchez vos lentilles et lavez-les, faites cuire avec du bon bouillon, gras ou maigre, suivant l'emploi que vous voulez enfaire; passez-les à l'étamine, en les mouillant de leurs bouillons et vous en servez pour potage ou terrine.

2. *Autre.*

Prenez des croûtes de pain, carottes, panais, racines de persil, oignons coupés par tranches, passez à l'huile, ou au beurre bien chaud; si c'est au gras, mettez du lard bien roux, ajoutez-y des lentilles bien cuites et un peu de bouillon, assaisonnez de bon goût, joignez-y un morceau de citron, et après quelques bouillons, passez votre coulis à l'étamine, il sert pour les potages de lentilles.

3. *Autre.*

Mettez un peu de beurre dans une casserole avec

un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais; faites roussir, mouillez de bouillon de poisson, assaisonnez avec deux ou trois cloux, d'un peu de basilic, persil, ciboules entières, deux rocamboles, quelques champignons, et quelques croûtes; laissez mitonner le tout ensemble; écrasez les lentilles cuites dans du bouillon de racines; mettez-dans le coulis, faites mitonner et passez à l'étamine, pour employer au besoin.

4. *Fricassée de lentilles.*

Choisissez les mieux nourries, larges et d'un beau blond, qui se cuisent promptement; après les avoir épluchées et lavées, faites les cuire dans l'eau et les fricassez comme les haricots blancs.

5. *Potage de lentilles au maigre.*

Mettez cuire des lentilles avec du bouillon maigre, des racines, faites un coulis; quand le coulis a été passé mettez-y une cueillerée de lentilles entières; mitonnez des croûtes avec du bouillon de poisson, mettez un petit pain farci au milieu, jettez le coulis de lentilles sur votre potage et servez chaudement.

POIS.

La quatrième et dernière est le Pois. On l'accommode de douze façons. Voy. ce que nous en avons dit t. 1. Dict. n°. 571.

1. *Pois verds à la crême.*

Passez les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel et poivre; couvrez et faites miton-

ner, en les remuant de tems en tems ; quand ils sont presque cuits, mettez-y une pincée de farine et de sucre, si vous le jugez à propos, et servez pour entre-mets.

2. Petits pois sans crême.

Passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel et poivre ; couvrez et laissez mitonner en remuant de tems en tems ; quand ils sont presque cuits, mettez-y une pincée de farine, faites leur faire deux ou trois tours, mouillez d'un verre d'eau chaude, et laissez mitonner ; quand ils sont diminués à propos, mettez-y un peu de sucre et servez chaudement pour entremets.

3. Petits pois à la Flamande.

Faites-les cuire dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux ; mettez-les ensuite dans une casserole avec du bon beurre, un peu de sel et du scre, faites chauffer un moment et servez comme les autres.

4. Petits pois à la demi bourgeoise.

Mettez-dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboules, une laitue pommée coupée en quatre, et faites cuire dans leur jus à très-petit feu ; quand ils sont cuits mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel, une liaison de deux jaunes d'œufs avec la crême ; faites lier et servez.

5. Petits pois à la Rambouillet.

Lavez-les à l'eau chaude, égoutez-les sur

un tamis, passez-les sur un fourneau avec un morceau de beurre, tranche de jambon, un bouquet; mouillez-les de bouillon et d'une cueillerée de réduction; à demi cuits, mettez-y une cueillerée de coulis, un peu de sucre et du sel, à la fin, quelque croûtons passés au beurre et servez.

6. *Petits pois au lard.*

Coupez en tranche du petit lard, mettez-le suer dans une casserole, sur le feu; mettez-y ensuite vos petits pois, avec du bon beurre; mouillez-les d'un peu d'eau bouillante; quand ils sont cuits, servez à courte sauce, et garnissez de croutons fins.

7. *Potage aux pois verds.*

Mettez les plus petits à parts, faites blanchir les gros avec du verd de ciboule et un peu de persil; égoutez-les de leur eau, pilez-les et y mettez une mie de pain trempée dans du bouillon, de façon que la purée soit un peu liée; faites frire un peu de persil haché, dans une casserole, avec un peu de lard; passez y ensuite vos petits pois, mouillez-les de bouillon, mettez-y la purée verte, passez-y aussi quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches, avant de mettre les petits pois: le tout assaisonné, faites mitonner votre potage avec du bon bouillon clair, quand il est mitonné, mettez un peu de purée par-dessus, rangez vos volailles sur le potage, garnissez si vous voulez de laitues farcies, de concombres, de petit lard, de la purée verte pardessus, etc., ou bien:

Passez des gros pois verts dans une casserole, avec du lard fondu, ciboules et persil; quand ils

sont presque cuits, pilez-les dans un mortier, foncez une casserole de petites tranches de veau et de jambon, avec un oignon, quelques carottes et panais; faites suer sur un fourneau; quand le veau commence à s'attacher, mouillez-le de bon bouillon, mettez-y un peu de mie de pain, deux ou trois champignons, et laissez mitonner à petit feu; lorsque le veau est cuit, tirez-le, délayez-y les pois, pilez et passez le tout à l'étamine; passez de petits pois dans une casserole, avec du petit lard, mouillez-le de bouillon, mettez-y un bouquet, vuidez-y la purée, mitonnez des croûtes de bon bouillon, dressez proprement la volaille que vous avez préparée, garnissez les bords de votre potage de petit salé coupé par tranches, jettez la purée sur le potage et servez chaudement.

8. *Potage aux pois, en maigre.*

On le prépare en passant les pois au beurre frais, et en faisant mitonner des croûtes dans du bon bouillon d'herbes.

9. *Potage de croûtes aux pois verds.*

Mettez des pois verds dans une casserole, avec un peu de beurre frais, un bouquet de fines herbes, sel et poivre; quand ils sont passés, poudrez-les d'une pincée de farine, mouillez-les d'un jus de veau et laissez mitonner à petit feu; mitonnez des croûtes, moitié jus de veau et moitié bouillon; quand elles sont attachées, délayez un jaune d'œuf avec de la crême douce, mettez cette liaison dans vos pois, jettez le tout sur votre potage de croûtes et servez chaudement.

10. *Potage de croûtes à la purée verte.*

Mitonnez des croûtes dans du jus de veau, et les laissez attacher au fond du plat, garnissez-les d'une bordure de petit lard, jettez une purée verte par-dessus et servez chaudement.

11. *Purée verte en maigre.*

Prenez une livre de gros pois nouveaux, faites-les blanchir à l'eau bouillante, avec basilic nouveau, verd de ciboules et sarriette ; faites blanchir à part un peu d'épinars ; le tout étant blanchi, faites-les égouter, passez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, jusqu'à ce que les pois s'écrasent sous les doigts ; on peut aussi ne point faire blanchir les pois et les épinars ; pilez les pois et les épinars dans le mortier, passez un coulis, comme le coulis d'écrevisses ; faites bouillir ce que vous aurez pilé, passez-le ensuite à l'étamine ; pour vous en servir pour potage, au lieu de pois nouveaux, on en prendera des secs.

12. *Purée verte en gras.*

La purée verte en gras se fait de la même manière, excepté qu'on se sert de bouillon gras, au lieu de bouillon maigre, pour la mouiller.



PARAGRAPHE III.

Des Plantes farineuses.

Toutes les plantes farineuses peuvent servir à remplacer, dans les années de disette, le blé, qui est lui-même le farineux par excellence. Nous ne nous étendrons pas ici sur cet objet, en ayant suffisamment parlé dans notre mémoire sur le pain.

AVOINE.

La première plante farineuse est l'avoine ; elle nous fournit le gruau, qui sert pour entre-mets sur nos tables : on le prépare ainsi.

1. *Entre-mets de gruau.*

On en met dans une marmite remplie de lait, on y ajoute un peu de canelle en bâton, du citron verd, de la coriandre, du sel et du girofle ; on fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il se forme une crême délicate ; on la passe à l'étamine dans une cuvette, et on y met du sucre ; on le met sur le feu sans le faire bouillir, et on remue jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; on met ensuite sur la cendre chaude, on le couvre de manière qu'il se forme en-dessus un crême épaisse, et on sert chaudement.

2. *Avenac, panade de gruau.*

On prend une ou deux onces de gruau d'avoine du plus nouveau, on le lave dans plusieurs eaux tièdes, jusqu'à ce que le gruau reste pur au fond de la terrine ; on le fait bouillir à petit feu, dans un

pot de terre avec trois demi-septiers d'eau, jusqu'à réduction de moitié ; on le passe pour lors par un linge bien net, ou une étamine, avec forte expression, pour séparer l'écorce ou le son : si la panade, après cette cuisson, parait trop épaisse, on y ajoute de l'eau, si elle est trop claire, on l'épaissit en la faisant bouillir un peu. Cette panade est excellente pour les enfans, mais avant de leur donner on y ajoute une cuillerée de vin blanc avec un peu de sucre.

BLÉ D'INDE.

La seconde plante est le blé d'Inde, le maïs. On en fait différentes préparations. Il n'est personne qui, même sans appétit, ne mange avec plaisir la préparation suivante.

1. *Farine froide.*

On fait d'abord cuire à demi le grain de cette plante dans l'eau, après quoi on l'égoute et on le sèche ; étant bien sec, on le fait roussir sur le feu dans un plat fait exprès, on le met pour lors avec des cendres, pour empêcher qu'il ne brûle, et on le remue sans cesse, afin qu'il ne prenne que la couleur rousse qui lui convient : quand il est cuit à ce dégré, on passe toute la cendre, on la frotte bien et on la met dans un mortier avec de la cendre de pieds de favioles séchés, et un peu d'eau ; en le pilant doucement, on fait crever la peau du grain, il se met tout entier en gruau, que l'on concasse et que l'on fait ensuite sécher au soleil, après quoi cette ferine peut se transporter par-tout et se conserver pendant six mois, pourvu qu'on ait soin de l'ex-

poser de tems en tems au soleil; quand on veut en manger, on en met dans un vaisseau le tiers de ce qu'il peut contenir, on le remplit presqu'entièrement d'eau, et après quelques minutes la farine est gonflée et en état d'être mangée : elle est très-nourrissante, et est une excellente provision pour les voyageurs, sur-tout pour les habitans de la Louisiane.

BLÉ-FROMENT.

La troisième plante est le blé-froment : c'est le farineux le plus utile; on en fait du pain excellent. Voy. notre mémoire sur le pain. On s'en sert pour la pâtisserie, on en fait du vermicell, de la semoule, du macaroni, des lazagnes et différentes autres espèces de pâtes. Les préparations de ces pâtes exigent un chapitre particulier que nous placerons à la fin de ce volume.

MANNE DE POLOGNE, MANNE TERRESTRE, MILLET D'AFRIQUE ET ORGE.

Les quatrième, cinquième, sixième et septième plantes farineuses sont la Manne de Pologne, la Manne terrestre, le Millet, le Millet d'Afrique; Nous en parlerons dans notre *Manuel céréal*, de même que d'une huitième qui est l'*orge* : on fait quelques préparations avec la graine de cette dernière plante, qu'on nomme :

1. *Orge perlé.*

Il se fait avec l'orge mondé dont il est parlé au n°. 2, et qu'on met sous une meule suspendue; le grain étant brisé en partie, on passe au crible ce qui a échappé à la meule; les Allemands en font

beaucoup plus d'usage que nous ; ils en mangent en bouillie, au lait, et quelquefois avec du bouillon de viandes.

2. *Orge mondé.*

Pour se le procurer, lavez et netoyez bien l'orge, faites-le bouillir doucement dans l'eau, pendant cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il soit réduit en crême ; mettez-y en commençant un peu de beurre bien frais, et sur la fin un peu de sel : lorsque vous voudrez rendre cette bouillie plus agréable, vous y ajouterez quelques amandes, avec un peu de sucre ; si vous la voulez rafraichissante, vous y mettrez des graines de melon et de citrouille mondées.

3. *Orge passé.*

Rien n'est plus facile que de s'en procurer : après l'avoir préparé comme pour l'orge mondé, vous le passez à l'étamine, il nourrit pour lors moins ; mais si après l'avoir passé, on le fait épaissir sur le feu, il devient aussi nourrissant que l'orge mondé, en en prenant la même quantité : on peut mettre du lait dans ces différentes préparations, elles en sont plus agréables.

PANIS.

La neuvième plante que nous rapporterons parmi celles qui passent pour farineuses, est le Panis qu'on distingue en panis d'Allemagne, en panis d'Italie, et en panis des Indes : le panis d'Allemagne se prépare avec le lait, celui des Indes avec le suc de calappus ou cacaotier, celui d'Italie se mange au lait ou au bouillon, après être auparavant mondé et cuit au lait ou au bouillon.

RIZ.

La dixième plante farineuse est le riz : nous allons en rapporter ici les principales préparations.

1. Crême de riz.

Elle se fait en réduisant en poudre deux onces de riz dans un mortier de marbre, on le fait cuire ensuite dans une pinte d'eau de fontaine, jusqu'à ce qu'il soit en bouillie claire, qu'on passe toute chaude au travers d'une étamine, avec une forte expression, et qu'on garde dans un pot de fayence; lorsqu'on fait chauffer un bouillon, on y mêle une ou deux cuillerées de cette crême de riz, qui est en consistance de gelée.

2. Crême de riz soufflée.

Prenez deux cuillerées de farine de riz, délayez-la peu-à-peu avec du lait ou de la crême, mouillez-la ensuite comme pour faire une bouillie, mettez-y du sucre et de la canelle en bâton, une écorce de citron verd, eau de fleur d'orange; faites cuire une heure, en la remuant toujours, passez à l'étamine et pressez fortement, mettez-y six blancs d'œufs fouettés, mêlez bien le tout, versez-le dans un plat, et mettez au four, pour lui faire prendre couleur; glacez avec du sucre et la pèle rouge.

3. Potage au riz en gras.

Prenez une demie-livre de riz, épluchez et lavez à plusieurs eaux tièdes; faites blanchir et égouter sur un tamis, faites cuire avec du bon bouillon et du lard, à petit feu; quand il est cuit, mettez-y encore du bouillon et délayez bien, pour qu'il n'y ait

point de grumeaux ; remettez du bouillon et du jus, pour qu'il soit de belle couleur et un peu clair.

4. *Riz en maigre.*

Préparez comme dessus, faites-le cuire dans du bouillon maigre, fait avec carottes, panais, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, eau de pois, sans qu'aucune racine ou légume ne domine ; du beurre, jus d'oignons ; faites cuire à petit feu pendant trois heures, assaisonnez de bon goût, et servez ni trop clair, ni trop épais ; si vous voulez le servir au blanc, au lieu de jus de bouillon, faites lier sur le feu, et mettez cette liaison chaude dans votre riz. Pour un chapon au riz, on fait cuire le riz dans le bouillon du chapon, et on sert ce chapon sur le riz.

5. *Riz à la chancelière.*

Choisissez le plus beau riz, épluchez et lavez dans plusieurs eaux tièdes, égoutez et faites sécher sur le feu, mouillez de lait pour le faire cuire, mettez ensuite une poignée de sucre sur un plat, versez-y votre riz, qui ne doit pas être épais, mélangez bien, poudrez de sucre fin par-dessus, et de canelle en poudre ; faites prendre couleur au four ou à la pèle.

6. *Riz au caramel.*

Faites cuire avec un peu d'eau, mouillez de lait bouilli et chaud, mettez-y du sel et un peu de sucre; quand il est cuit un peu épais, mettez de l'eau dans un plat, avec du sucre que vous ferez réduire en caramel ; lorsqu'il sera de couleur canelle, versez-y votre riz, pendant que le caramel est chaud ;

étendez le caramel dessus, comme pour une crême brûlée.

7. *Riz au lait.*

Lavez bien et faites crever à petit feu, mettez y ensuite du lait, peu-à-peu, jusqu'à ce qu'il soit cuit, ni trop clair, ni trop épais; assaisonnez du sel et du sucre.

8. *Riz méringué.*

Prenez du riz la quantité de ce que vous voudrez en faire, lavez-le a plusieurs eaux, en le frottant dans les mains, mettez-le crever avec un peu d'eau; faites cuire avec du lait, en en mettant peu a la fois; quand il est bien cuit, mettez-y du sucre, un peu de sel fin, de la fleur d'orange pralinée et pilée, deux macarons écrasés, dressez sur le plat que vous devez servir; qu'il soit un peu épais; couvrez tout le dessus avec six blancs d'œufs fouettés, avec du sucre, en forme de dôme; poudrez par-dessus avec du sucre fin; faites prendre dans un four, dont la chaleur soit douce, ou sous un couvercle de tourtière, servez chaudement: si vous le voulez marbré, mettez dans le plat que vous devez servrr un hon morceau de sucre avec de l'eau; faites-le fondre et réduire sur un bon fourneau, jusqu'à ce qu'il soit d'un beau brun; versez-y promptement du riz chaud, remuez sur le riz le sucre qui est sur les bords, avec un couteau, de façon que le blanc finisse comme un marbre; vous observerez de mettre un peu de sucre dans le riz, à cause de celui qui sert à faire le marbre.

SEIGLE.

La onzième plante farineuse est le Seigle : outre le pain ordinaire, on en fait différentes préparations.

1. *Méthode pour faire du pain avec du seigle qui a germé sur terre, usitée à Altona.*

Vous prenez pour dix scheffels de farine, mesure de Danemarck, cinq poignées de cendres de bois, que vous mettez dans un morceau de toile, vous les laissez infuser dans de l'eau chaude, avec laquelle le pain doit être pétri; lorsque l'eau a le dégré de chaleur nécessaire, on retire la cendre, et on remet dans l'eau un *vort*, mesure de Danemarck, d'eau-de-vie de grain : on fait le pain comme à l'ordinaire, ayant néanmoins soin que la pâte soit un peu ferme, et qu'elle soit tenue bien chaudement : le pain sera d'une bonne qualité, s'il est préparé avec cette méthode, quoique le seigle soit germé.

2. *Soupe du Dauphiné.*

On prend une livre de farine de seigle, qu'on détrempe dans de l'eau où l'on a fait fondre du sel, jusqu'à ce qu'elle forme une espèce de pâte un peu molle; on coupe ensuite cette pâte par morceaux de la grosseur d'un œuf, que l'on étend en les pressant sous un rouleau de bois, pour les rendre aussi minces qu'il est possible; on a soin de placer sur le feu, un vase où bouillent deux potées d'eau, dans lesquelles on met environ un quart de beurre ou de graisse, et l'on y jette les morceaux de pâte, lorsque l'eau bout à gros bouillon; il faut ensuite bien faire cuire la pâte à petit feu, pendant une demie-heure,

en y ajoutant de la farine, lors que la soupe est trop claire, et de l'eau, lorsqu'elle est trop épaisse : on a soin qu'elle ne s'attache point au fond du vase.

Nous ne nous étendrons pas ici plus au long sur les plantes farineuses, en ayant déjà suffisamment parlé dans notre Mémoire sur le pain. Voy. t. 1. Nous reservant pour la fin de ce volume un chapitre, par supplement, sur les différentes préparations qu'on peut tirer du blé, telles que la sémoule, le vermicelle, le macaroni, les lazagnes ; nous ferons en outre mention dans ce chapitre du sagou et du salep, espèces de farine naturelle que nous tirons des pays étrangers ; nous y joindrons quelques nouveaux procédés usités pour différentes préparations de pommes-de-terre.



PARAGRAPHE IV.

Des Plantes fruitières.

ABRICOTS.

LES plantes fruitières dont on fait usage en Europe, sont en très-grand nombre ; nous suivrons toujours l'ordre alphabéthique, dans l'exposé que nous ferons de chacune de ces plantes : en suivant cet ordre nous placerons dans le premier rang l'Abricotier, nous en parlons dans le Dictionnaire : on le prépare de 36 manières différentes.

1. *Manière de préparer et faire blanchir les abricots verds.*

Quand on veut les confire avec leur peau, il faut bien les netoyer de la bourre ou du duvet, dont ils sont chargés ; on y parvient par le moyen d'une lessive dans laquelle on les fait blanchir ; pour cet effet on met de l'eau dans une grande poële, avec de la cendre de bois neuf, qu'on place sur le feu ; on écume bien tous les charbons qui viennent au-dessus de cette eau, comme étant plus-légers, et quand après plusieurs bouillons cette eau devient douce et grasse, on l'ôte de dessus le feu, et on la laisse reposer, pour n'en prendre que le clair ; on remettra ensuite sur le feu cette lessive clarifiée, et quand elle commencera à bouillir, on y jettera trois ou quatre abricots, pour voir s'ils se netoyent bien ;

et en ce cas on y mettra les autres, ayant sur-tout attention qu'ils ne brûlent pas, ce à quoi on obviera en remuant toujours avec la queue de l'écumoire ; on examine ensuite si la bourre s'enlève comme au premier essai, on les tire pour lors de l'eau, et on les met dans une autre eau un peu tiède, après quoi on les netoye de leur bourre, on les remet ensuite dans une poêle d'eau sur le feu, on les fait blanchir ; quand ils sont blanchis, on les met sur un petit feu, pour reverdir pendant une heure, ayant soin de les couvrir avec un plat où une serviete par-dessus, et on finit par les mettre au sucre ; pour connaître si les abricots sont suffisamment blanchis, on les piquera avec une épingle, si l'épingle résiste, c'est une marque qu'ils ne le sont pas assez, mais si elle entre facilement on peut dire qu'ils le sont suffisamment.

2. *Autre méthode pour blanchir les abricots verds.*

On en prendra avant que les noyaux soient durcis, on aura en même tems du sel qui ne soit pas trop gros, environ deux poignées, plus ou moins, suivant la quantité d'abricots ; on les mettra dans une serviete, avec le sel, et on les remuera bien d'un bout à l'autre, en les arrosant d'un peu de vinaigre ; quand on les aura suffisamment remués, et qu'on s'appervera que la bourre en sera ôtée, on les maniera un peu dans les mains pour faire tomber le sel, après quoi on les jettera dans de l'eau fraiche, pour les laver, et on finira par les faire blanchir ; quand ils le seront suffisamment, on les jettera dans de l'eau fraiche ; on prendra ensuite du sucre clarifié, la quantité nécessaire, et on le met-

tra sur le feu: lorsque ce sucre commencera à bouillir, on les jettera dedans, après les avoir égoutés de leur eau, et on les ménera à petit feu, jusqu'à ce qu'ils commencent à roidir; quand les abricots auront bien pris le sucre, on les mettra sur une claie, pour les égouter, après quoi on les arrange sur des ardoises ou feuilles de fer blanc, et on mettra du sucre en poudre dans une serviete, pour les saupoudrer légèrement; on les fera ensuite sécher à l'étuve; quand ils seront secs, on les levera de dessus les ardoises, et on les mettra sur des tamis, pour achever de sécher; après quoi on les range dans des boîtes bien sèchement, pour s'en servir au besoin; ils sont fort beaux au candi.

3. *Abricots verds au liquide.*

Après avoir netoyé, blanchi et reverdi les abricots, on met du sucre clarifié dans une poêle, la quantité proportionnée au fruit, on passe ensuite les abricots deux fois à l'eau fraiche, et on les égoute sur des tamis; on les coule dans le sucre, et on leur donne un petit bouillon, après quoi on les ôte du feu pour les écumer, et on les met dans une terrine où l'on a attention qu'ils nagent un peu dans le sucre, en observant néanmoins que le premier sucre soit léger en cuisson; le lendemain on les met égouter dans une passoire, on donne une douzaine de bouillons au sucre, et on le verse sur le fruit; on continuera cette opération pendant deux ou trois jours, et on augmentera le sucre clarifié à mesure que le fruit se nourrira pour les finir, il faut les mettre égouter, et voir s'il y a assez de sucre; s'il n'y en pas assez, on y re-

mettra du sucre cuit au même dégré que celui dont on les a retirés : on remettra le sucre sur le feu, et on le fera cuire jusqu'à la grosse perle ; ensuite on coule le fruit dedans, et on lui donne cinq ou six bouillons couverts, on les ôte de dessus le feu, on les écume bien, et étant à demi-froids on les empote.

4. *Abricots verds non pélés.*

Si on veut confire des abricots de cette sorte, il faut, après les avoir tournés proprement, les jetter dans de l'eau fraiche ; on en fait en même tems bouillir d'autre, dans laquelle on les jette, et quand ils sont montés au-dessus ; on les descendra et on les laissera refroidir dans leur eau ; on les remettra sur le feu, pour les faire amortir et blanchir, jusqu'à ce qu'ils quittent l'épingle, après quoi on les mettra au sucre de la même manière indiquée dans quelques unes des préparations ci-jointes.

5. *Abricots verds pélés.*

On prendra des abricots qui ne soient ni trop mûrs, ni trop verds ; si l'on veut les avoir entiers, il faut simplement faire avec un petit couteau, une petite taillade à la pointe de l'abricot, et pousser le noyeau par la queue ; quand on en aura préparé environ quatre livres, on les jettera dans de l'eau bouillante, qu'on aura eu la précaution de mettre auparavant sur le feu, cela s'appelle les faire blanchir, il faut avoir sur-tout attention qu'ils ne se touchent pas dans l'eau ; quand ils sont blanchis comme il faut, on les ôte proprement avec une écumoire, et on les met dans l'eau fraiche ; ensuite on les fait égouter sur un tamis, et on clarifie quatre livres de

sucre qu'on fait cuire à la plume ; on y met les abricots tout doucement, l'un après l'autre, après quoi on les passe sur le feu, et on les laisse refroidir; ils jettent par-là leur humidité et leur eau, et prennent sucre : on égoute le sucre, et on le fait rébouillir; quand il aura bouilli sept ou huit bouillons, on remet les abricots dedans, et on donne encore cinq ou six bouillons; on les laisse reposer deux ou trois heures, ou si l'on veut, jusqu'au lendemain ; on les garde liquides avec leur syrop dans des pots, et si l'on veut les faire secs, qui est ce qu'on appele à demi-sucre, on les dresse sur des ardoises, ou feuilles de fer blanc, après quoi on les fait égouter quand ils sont dressés, on secoue le sucre en poudre au travers d'une toile de soie par-dessus, et on les met à l'étuve; lorsqu'ils sont secs d'un côté, on les retourne de l'autre, on les arange sur un tamis ou clayon, et on y secoue encore du sucre en poudre, au travers de la toile de soie ou d'étamine ; quand ils seront secs et froids, on pourra les mettre dans des boîtes, avec du papier blanc : si au bout de quelque tems ils deviennent humides, il ne faut que changer le papier : on n'oubliera pas en pélant ou tournant les abricots, de les jetter à l'eau froide.

6. *Abricots à demi-sucre.*

On prend quatre livres de sucre qu'on fait cuire à la plume ; on a ensuite quatre livres d'abricots mûrs que l'on péle, on les met dans le sucre, et on leur fait prendre un petit bouillon, pour faire jetter leur eau ; on les laisse refroidir, et lorsqu'ils sont refroidis, on les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus ; on les ôte ensuite de dessus

le feu, et on les laisse encore dans leur sucre jusqu'au lendemain qu'on les égoute sur une passoire, on fait cuire le syrop à perlé; quand il est ainsi cuit, on le met dans une terrine, et l'on glisse les abricots dedans, on les écume et on les met à l'étuve, pour les achever, le lendemain on les égoute et on les dresse sur des ardoises ou feuilles de fer blanc, pour les mettre sécher à l'etuve, poudrés de sucre, à moins qu'on ne les conserve liquides jusqu'à une autre fois, et on les tire ensuite au sec, comme les précédens.

7. *Abricots à oreilles.*

Pour les faire, il s'agit uniquement de contourner une des moitiés, lors qu'on les confit, sans la détacher tout-à-fait de l'autre, ou d'en joindre deux moitiés ensemble, ensorte qu'elles se débordent mutuellement par les deux bouts, l'un d'un côté, l'autre de l'autre; les abricots mûrs, de même que les verds, sont sujets à s'engraisser, on ne peut en conséquence les garder long-tems, sur-tout lorsqu'ils sont confits au liquide, mais ils se conservent mieux au sec.

8. *Abricots verds à l'eau-de-vie.*

Il faut avoir des abricots verds préparés pour le liquide; on les passe à l'eau bouillante, pour les faire blanchir et reverdir; on les met ensuite au sucre clarifié, et on donne sept à huit bouillons couverts; on les écume et on les met dans une terrine jusqu'au lendemain, après avoir donné 7 à 8 bouillons au sucre, on les jette sur le fruit: le troisième jour on égoute le syrop du fruit, et on lui fait prendre cinq à six bouillons; on coule en même tems le fruit dans le sucre, et on lui donne encore sept à huit bouillons

couverts; on l'ôte de dessus le feu, on l'écume, on le laisse refroidir, et on le met dans des bouteilles, moitié syrop, moitié eau-de-vie par-dessus, on les bouche bien. Ce fruit peut se servir en compote, en caramel, et on en peut tirer au sec.

9. *Abricots mûrs à l'eau-de-vie.*

Ayez des abricots presque mûrs, passez à l'eau bouillante, pour les blanchir; quand ils seront montés sur l'eau, vous ôterez la poêle de dessus le feu, vous tirerez les plus mollets, pour les mettre à l'eau fraiche, et vous remettrez les autres sur le feu, pour les achever de blanchir; quand ils sont montés de même et qu'ils sont mollets, tirez la poêle de dessus le feu, et mettez-les dans de l'eau fraiche comme les autres; ensuite faites-les égouter sur des tamis, mettez-les au sucre clarifié, et donnez-leur cinq ou six bouillons couverts.

10. *Crême d'abricots.*

Après avoir fait cuire les abricots dans le sucre, on les passe au tamis, et on y ajoute du vin du Rhin, ou de celui de Champagne, et lorsque le tout est de bon goût, on le laisse refroidir, puis on y met des jaunes d'œufs, une demie-douzaine pour un petit plat; quand on a passé ce mélange à l'étamine, on le fait cuire au bain-marie, dans le plat où on le servira. Cette crême sert pour entremets, froide ou chaude.

11. *Compote d'abricots verds.*

Pélez vos abricots verds, ou mettez-les à la lessive, ou bien passez-les au sel; après les avoir bien lavés et netoyés de leur bourre, percez-les par le

milieu, et mettez-les dans l'eau fraiche ; ensuite mettez bouillir de l'eau sur le feu, et jettez-les dedans pour les faire blanchir ; quand ils seront blanchis, ce qui se connaît en les piquant avec une épingle, lorsqu'ils ne font aucune résistance, ou qu'ils s'écrasent aisément sous les doigts, vous les tirez pour lors du feu, et les couvrez d'un plat et d'une serviete par-dessus, pour les faire reverdir ; ensuite vous les faites égouter sur un tamis, et vous les metrez au petit sucre ; vous leur faites prendre trois ou quatre bouillons, en les faisant prendre sucre pendant une heure ou deux ; vous les remettez ensuite sur le feu et vous leur donnez cinq ou six bouillons, vous les tirez dans une terrine, et étant froids, vous les servez en compote : si vous en faites pour plusieurs jours, il faut le lendemain donner cinq ou six bouillons au syrop.

12. *Autre.*

Quand hors de saison vous voulez faire une compote d'abricots verds, rien ne vous sera plus facile; il vous suffira d'avoir des abricots au liquide, vous en prendrez la quantité que vous aurez besoin, et une partie du syrop que vous remettrez ensuite dans une poële, avec un peu d'eau pour le décuire, et après lui avoir donné quelques bouillons, vous le verserez sur vos abricots, pour les servir chauds ou froids, selon que vous jugerez à propos : si vous n'avez que des abricots secs, vous ne laisserez pas que de faire une fort bonne compote, en les mettant dans une poële, avec du syop d'autres abricots verds, ou semblables, en les recuisant néanmoins, et après quelques bouillons, vous n'aurez qu'à dresser votre compote et servir.

13. *Compote d'abricots jaunes.*

Dans leur première nouveauté, on les laisse sans les péler, mais dans la suite vous les tournez et ôtez le noyau; vous les passez à l'eau sur le feu, comme ceux que l'on veut confire; quand ils montent dessus, et lors qu'ils sont mollets, vous les tirez et les faites rafraichir; il faut ensuite les mettre égouter, puis au petit sucre clarifié, après quoi vous leur faites prendre trois ou quatre bouillons et les bien écumer; si le syrop n'est point assez cuit, vous lui donnerez, à part, quatre ou cinq bouillons, et le verserez sur le fruit; quand ils seront froids, vous les mettrez dans un compotier pour les servir; s'ils n'avaient pas assez du sucre vous pourriez leur donner encore quelques bouillons, et de même au syrop, supposé qu'il y en eut trop, vous le verserez ensuite sur votre fruit.

14. *Autre compote d'abricots jaunes.*

Sans les passer à l'eau, ils en sont plus savoureux et ont plus le goût du fruit; on ne fait que les tourner, et on ôte le noyau, on les met tout de suite dans du sucre clarifié, ou si on n'en a point, on fait fondre du sucre avec de l'eau, environ un quarteron, ou un peu plus pour une compote; on les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets; il faut pour cela de l'eau en suffisante quantité, quoique néanmoins les abricots en jettent assez; quand ils n'écumeront plus, ou lorsqu'ils auront pris sucre vous pouvez les tirer et examiner en même tems, si le syrop a besoin de cuire un peu plus pour

le réduire, car il suffit qu'il y en ait seulement pour baigner le fruit.

15. *Compote d'abricots à la Portugaise.*

Prenez une douzaine d'abricots jaunes, fendez les en deux et en otez le noyau; rangez-les sur une assiète d'argent et y mettez du syrop, ou du sucre avec de l'eau; on les met ensuite sur un fourneau et on ne les couvre point; quand ils sont cuits, on ôte le feu de dessous, on les poudre de sucre et on met dessus le couvercle d'une petite tourtière, ou plat d'argent, avec un bon feu par-dessus, pour leur donner une bonne couleur.

16. *Conserve d'abricots.*

Vous prendrez des abricots blancs; à demi-mûrs, vous les pélerez et couperez par tranches, vous les ferez dessécher sur un petit feu; vous en passerez quatre onces, et vous ferez cuire une livre de sucre à la plume un peu forte; vous les laisserez un peu refroidir, et vous mettrez le fruit dedans, que vous remuerez avec une cueiller, vous le délayerez bien et le dresserez en petits pots.

17. *Marmelade d'abricots verds.*

Prenez-en avant que le noyau soit formé, mettez-les dans une serviete avec du sel et les froissez jusqu'à ce que le duvet en soit ôté; ensuite mettez-les dans de l'eau fraiche, après quoi vous les ferez bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets; faites les égouter et passez-les a travers un tamis, recevant ce qui passera

dans une poêle ; vous le ferez ensuite dessécher sur le feu ; ayant soin de remuer et de retouner cette pâte de tous côtés, avec la spatule, en sorte qu'il n'y reste point d'humidité et qu'elle commence a s'attacher à la poêle ; puis vous ferez cuire le sucre à cassé, vous le délayez avec votre marmelade ; après en avoir passé ce qu'il en faut, c'est à dire, livre par livre, on le fait ensuite refroidir et on l'empote, ou bien on le tire au sec.

18. *Marmelade d'abricots jaunes.*

Vous prendrez des abricots bien mûrs; vous les pélerez et ôterez les noyaux, vous les dessécherez sur le feu, et en péserez quatre livres ; ensuite vous ferez cuire quatre livres de sucre à la poêle, et vous mettrez votre fruit dedans, remuez-le bien avec une spatule, faites-le cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons ; descendez-les ensuite de dessus le feu, laissez-les reposer un quart d'heure, puis mettez la marmelade dans des pots.

19. *Pâte d'abricots.*

Prenez six abricots bien mûrs, pélez-les et les mettez dans une poêle, bien propre, desséchez-les à petit feu ; quand ils seront a moitié desséchés, vous ferez cuire trois livres de sucre à la forte plume ; vous le verserez sur les abricots, et remettrez votre poêle sur le feu ; vous remuerez bien avec une spatule, jusqu'à ce que vous voyez qu'ils soient a leur parfaite cuisson, ensuite vous les dressez.

20. *Autre méthode de faire la pâte d'abricots.*

Vous prendrez quatre livres d'abricots blancs,

qui ne soient qu'à demi mûrs. vous les pélerez et les passerez à l'eau, quatre ou cinq bouillons, après quoi vous les passez au tamis ; vous les desséchez et les repassez encore une fois ; sur trois livres de pâte vous y ajouterez trois livres de sucre cuit à la forte plume, et vous mettrez la pâte dedans, que vous remuerez bien avec une spatule, ensuite vous les remetirez dessus le feu recuire cinq, ou six bouillons; enfin, vous dressez de nouveau la pàte, et vous la mettez à l'étuve.

21. *Autre méthode de faire une pâte d'abricots.*

Il faut prendre six livres d'abricots bien mûrs, les péler et les déssécher, après quoi on les laisse reposer : sur quatre livres de pâte, on y met quatre livres de sucre en poudre ; on remue bien la pâte, et on la met sur le feu, cuire quatorze ou quinze bouillons ; ensuite on la dresse toute chaude, et on la met à l'étuve.

22. *Syrop d'abricots.*

Mettez quatre livres d'abricots bien mûrs dans deux pintes d'eau ; faites-les bouillir à grand feu, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; ensuite jettez-les dans un tamis, sur une terrine, puis passez-les à la chausse, jusqu'à ce qu'ils soient bien clairs ; pésez en quatre livres, mettez-y deux livres de sucre clarîfié ; faites cuire le tout à grand feu, jusqu'à ce qu'il soit en syrop, et mettez-le dans des bouteilles.

23. *Autre méthode pour faire le syrop d'abricots.*

Prenez des abricots bien mûrs, pélez-les et cou-

pez-les par morceaux; faites ensuite cuire du sucre à soufflé, où vous jettez votre fruit avec les amandes écrasées; après que le tout a pris huit ou dix bouillons, pourvu que ce soit entre lissé et perlé, vous le versez sur un tamis, et vous en prendrez le syrop qui passera, pour vous en servir au besoin: il faut cinq quarterons de sucre sur une livre de fruit.

24. *Autre.*

Prenez des abricots que vous pélerez et fendrez par la moitié, vous les rangerez sur des petites buchettes mises en travers sur une terrine, et sur chaque couche ou rangée, vous mettrez du sucre en poudre, en y employant pareille quantité que ci-dessus; vous laisserez cela de la sorte jusqu'au lendemain en lieu frais; ensuite vous ferez chauffer un peu d'eau, et y ayant mis vos abricots, vous verserez le tout sur un linge, pour couler cette eau, sans presser le fruit; cette eau vous servira avec celle qu'auront rendu les abricots dans la terrine, pour en faire le syrop, ayant soin d'employer toutes les attentions ordinaires, jusqu'à ce qu'il soit cuit.

25. *Glace d'abricots.*

Prenez une demie douzaine d'abricots bien mûrs, que vous écraserez avec la main, ajoutez-y une chopine d'eau; il faut les laisser infuser pendant une heure ou deux; on les passe au travers d'un tamis, en les pressant sans remuer, pour en exprimer tout le jus; on y met ensuite une demie-livre de sucre, quand il sera fondu, on mettra l'eau dans une sorbétière, pour faire prendre la glace.

26. *Tourte d'abricots.*

Couvrez une tourtière d'une abaisse de feuilletage bien mince, épluchez vos abricots, c'est-à-dire, coupez-les en deux, et ôtez la peau; faites-les cuire à moitié dans un peu d'eau et de sucre; garnissez le fond de sucre en poudre et de morceaux d'écorce de citron confit; arrangez vos abricots dessus avec leurs amandes, que vous aurez blanchies et épluchées; remettez encore du sucre en poudre, abaissez un morceau de feuilletage bien mince, farinez-le, et le pliez en quatre, coupez-en de petits filets gros comme une lardoire, pour barder votre tourte, formez tel dessein que vous jugerez à propos, sur-tout que cela ne soit point confus, coupez de votre feuilletage deux ou trois bandes, de la largeur du pouce, et épaisse de quatre écus; posez-les autour de votre tourtière, en humectant l'abaisse avec un peu d'eau, bordez-la comme il faut, appuyez le pouce également par-tout pour la souder, coupez l'excédent et façonnez-le d'abord avec le dos du couteau; faites cuire jusqu'au tems que le feuilletage aura fait son effet et aura belle couleur, et que la tourte soit ressuyée; rapez du sucre dessus et le glacez avec un brin de fagot du côté du fond, ou avec la pèle rouge.

27. *Abricots verds au caramel.*

Prenez des abricots verds confits à l'eau-de-vie, faites-les égouter et sécher à l'étuve; vous leur mettrez à chacun un petit bâton, pour pouvoir les tremper; vous les dressez sur un clayon, c'est-à-dire, vous mettez les petits bâtons, dans la maille du clayon

clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air, après quoi vous les dressez sur une assiete de porcelaine, garnie d'un rond de papier découpé.

28. *Abricots verds au candi.*

Prenez des abricots verds confits et bien séchés à l'étuve, mettez-les sur les grilles qui se placent dans les moules à candi, vous prenez du sucre, suivant la quantité que vous avez d'abricots ; vous le faites cuire au souflé, et le versez sur les abricots, vous les mettez à l'étuve, jusqu'à ce qu'ils soient candis.

29. *Abricots au sur-tout.*

Il faut prendre des abricots au liquide, de ceux qui sont entiers, que vous mettez égouter dans leur syrop ; vous prenez un abricot entier que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié, sans se détacher tout-à-fait, vous l'appliquez sur un autre entier, de façon qu'il l'entoure tout-à-fait, et que les deux ne paraissent en faire qu'un ; ensuite vous les retrempez légèrement dans le syrop, et les mettez égouter sur des feuilles de fer blanc ; poudrez-le par-tout avec de sucre fin, que vous faites tomber avec le tamis, et les mettez à l'étuve pour les faire sécher; lorsqu'ils sont secs d'un côté, il faut les mettre sur un tamis, du côté sec, et les saupoudrez de l'autre ; remettez à l'étuve, pour achever de les faire sécher : vous les conserverez dans une boîte garnie de papier, dans un endroit sec.

30. *Dragées d'abricots.*

Faites tremper dans de l'eau un peu de gomme

adragaute, pendant 24 heures; quand elle sera fondue, vous en répandrez le plus épais que vous pourrez, que vous mettrez dans un mortier avec de la marmelade d'abricots et du sucre en poudre; broyez-les ensemble, jusqu'à ce que vous en puissiez former une pâte maniable; ensuite vous la mettrez sur une feuille de papier posé sur une table, avec du sucre fin dessus et dessous, abattez cette pâte en douceur, avec le rouleau; quand elle sera abattue de l'épaisseur d'un écu, vous en couperez pour en former des ronds de la grosseur d'un pois, ou si vous avez des fers à découper, vous en découperez en cœur et autres façons, et les mettrez à l'étuve, pour les faire sécher, ensuite vous les finirez de la façon ordinaire.

31. *Abricots tapés.*

Ayant un cent de beaux abricots presque mûrs, faites-leur une incision du côté de la queue, faites sortir le noyau en le poussant avec la pointe d'un couteau, par le côté de la tête; il faut casser le noyau, pour en tirer l'amande entière, que vous pélez proprement, et mettez à part; mettez vos abricots dans une eau bouillante, pour les faire blanchir, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt; vous les remettez pour lors à l'eau froide: sur une livre d'abricots, vous faites cuire une demie-livre de sucre au petit lissé; mettez-y les abricots pour leur faire prendre deux bouillons couverts; après les avoir écumés, vous les mettrez dans une terrine, jusqu'au lendemain, que vous remettrez le sucre dans une poêle, pour le faire cuire à la grande plume: mettez-y les abricots avec leurs amandes, que vous

avez mises à part, pour les remettre dans la terrine jusqu'au lendemain, vous les retirerez de leur syrop avec les amandes, pour les faire égouter; mettez une amande dans chaque abricot, et les posez à mesure sur le côté, dessus des grilles, pour les faire sécher à l'étuve; quand ils sont secs d'un côté, vous les retournez de l'autre, ils s'applatiront d'eux-mêmes, sans les taper: après qu'ils seront également secs par-tout, vous les conserverez dans des boîtes.

32. *Abricots glacés au sucre.*

Prenez la quantité d'abricots que vous jugerez à propos, suivant ce que vous en voulez faire, qu'ils ne soient pas trop mûrs; ôtez-en la peau et les noyaux, coupez-les par morceaux, pour les mettre dans une poêle avec une livre de sucre fin pour une livre de fruit; faites-les cuire à grand feu, en les remuant toujours avec la spatule, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade; lorsque votre marmelade commence à se lier, vous l'ôtez du feu, pour écraser ceux qui ne sont pas fondus, remettez-la ensuite sur le feu, pour lui donner quelques bouillons; elle sera faite quand vous aurez trempé un doigt dedans, et qu'appuyant le pouce contre, ils se collent ensemble: lorsque votre marmelade sera froide, vous la mettez dans une sorbétière, pour la faire prendre à la glace; quand elle sera prise, vous la travaillerez bien, et vous la mettrez dans des moules, pour lui faire prendre la figure des fruits naturels; enveloppez tous les moules avec du papier, et les mettez à la glace, avec de la glace pilée en neige, mêlée avec du sel ou du salpêtre:

vous aurez soin que le vaisseau où vous les mettrez soit percé et qu'il ne retienne pas l'eau; avant de les servir, vous leur donnerez la couleur d'abricots; vous mettrez dessus avec un petit pinceau, de la gomme gutte, ou vous y ajouterez un peu de cochenille et de carmin, comme pour faire une couleur d'abricots en plein vent.

33. *Cannelons d'abricots.*

Ayez un quarteron d'abricots bien mûrs, que vous écrasez avec les mains, et délayez avec une pinte d'eau; vous les laissez infuser ensemble pendant deux heures, ensuite vous les passerez dans un tamis, en les pressant fort, pour en exprimer tout le jus; mettez fondre dans ce jus une livre de sucre, mêlez bien ensemble, pour les faire prendre à la glace, dans une sorbétière; lorsque votre glace sera prise, vous la travaillerez bien et la mettrez dans des moules à cannelons, que vous remettrez à la glace, après avoir enveloppé les moules avec du papier; quand vous voudrez les servir vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez les moules, seulement pour les faire quitter, et vous les aiderez à sortir, en donnant un coup par le bout, avec le plat de la main, et en les présentant sur une assiete.

34. *Compote d'abricots grillés.*

Vous prendrez des abricots, telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller sur un rechaud de feu bien allumé; vous y jetterez une bonne poignée ou deux de sucre en poudre, avec un demi-verre d'eau; vous les remuerez bien sur le feu, et

leur donnerez quatre ou cinq bouillons, afin que le sucre se fonde ; enfin vous les retirerez de dessus le feu, les laisserez refroidir, et lorsque vous voudrez les servir, vous les arroserez d'un peu de jus de citron et d'orange.

35. *Méthode pour faire sécher les abricots.*

On les prend lorsqu'ils sont bien mûrs, au lieu de les ouvrir comme les pêches, pour leur ôter le noyau, on se contente de le repousser par l'endroit de la queue, ce qui le fait sortir ; les abricots étant ainsi entiers, on les applatit seulement, et on les fait sécher comme les pêches.

36. *Autre méthode.*

Prenez les abricots, mettez du sucre gros comme un pois à la place du noyau, remplissez-en une terrine à laquelle vous ferez un couvercle de pâte ; mettez-les au four ; quand le pain a pris couleur, laissez l'y jusqu'à ce que le four soit refroidi ; cela fait, mettez-les sur des ardoises, et les abricots étant ainsi secs, poudrez-les de sucre, lorsqu'ils seront chauds ; servez-les deux heures après qu'ils auront été séchés.

AMANDES.

La deuxième plante, dont on fait des préparations alimentaires, est l'Amandier. Voy. ce que nous en avons dit dans le t. 1. Dict. nº. 53.

1. *Amandes vertes au sec.*

Après qu'elles ont été confites au sucre, on met du sucre clarifié dans une poêle, on le fait cuire à la plume, à l'instant on y jette les amandes, après

les avoir fait égouter sur un tamis ; on les remet après sur le feu, on les remue bien, on les fait bouillir, on les retire de dessus le feu, on les laisse refroidir à moitié, on frotte ensuite avec une cuiller, ou avec le dos d'une écumoire, le sucre qui est autour de la poêle, jusqu'à ce qu'on ait troublé partout; après quoi on tire les amandes, avec l'écumoire, on en fait égouter le sucre sur un clayon de fil d'archal, ou sur une paille épluchée, qu'on range sur un plat : les amandes se sèchent dans un moment.

2. *Amandes glacées.*

On jette les amandes pélées dans de la glace, composée de sucre en poudre, blanc d'œuf, fleurs d'orange ou de citron, et orange de Portugal, si on en a; on leur fait prendre la glace, en les y roulant bien ; ensuite on les dresse sur une feuille de papier, et on les fait sécher au four à petit feu.

3. *Tourtes d'amandes.*

Prenez un quarteron d'amandes, faites leur faire un bouillon dans l'eau, pélez-les ensuite et mettez-les dans de l'eau froide, retirez-les, essuyez-les entre deux linges, pilez-les bien dans un mortier, en les arrosant de tems en tems avec du lait; quand elles sont bien pilées mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques brins d'amandes amères, de la moëlle de bœuf, la quantité qu'il faut de sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs; repilez bien le tout ensemble; faites une abaisse de pâte feuilletée, et enfermez-la dans une tourtière, étendez-y votre pâte d'amandes, faites quelques

ornemens et faites cuire au four ; quand elle sera cuite, rapez-y du sucre, glacez-la au four, ou bien avec la pèle rouge, mettez-la dans un plat et servez.

4. *Tourte d'amandes au maigre.*

Elle se fait de même que celle au gras, à l'exception qu'au lieu de moëlle de bœuf, on y met du beurre frais, et même de la crême.

5. *Beurre d'amandes.*

Pélez environ quatre livres d'amandes douces, mettez-y environ une demie livre de bon beurre frais, quantité de sucre en poudre, un peu d'eau de fleur d'orange; pilez le tout ensemble, passez-le à la seringue avec le fer rond a petits trous et le dressez sur une assiete.

6. *Grillage d'amandes à l'Anglaise.*

Prenez une livre d'amandes douces, passez-les à l'eau bouillante et pilez-les, mettez-les ensuite dans de l'eau fraiche et les égoutez ; faites fondre une livre de sucre et jettez-y vos amandes, faites cuire le tout ensemble, jusqu'à ce qu'elles petillent et qu'elles commencent a roussir; ayez de la nompareille toute prête; versez vos amandes sur un clayon et jettez promptement de la nompareille par-dessus, renversez-les sur un plat et remettez encore de la nompareille par-dessus, pour qu'il y en ait par-tout; separez un peu vos amandes avec la fourchete, pour que votre grillage ne soit point matériel; quand elles seront froides, vous les mettrez à l'étuve, pour vous en servir a volonté.

7. *Amandes à la praline.*

Faites fondre dans une poêle une demie livre de sucre, avec un peu d'eau; mettez-y une demie livre d'ämandes douces, avec leur peau, que vous aurez frottées dans un linge propre, pour en ôter la poudre; faites les bouillir sur un peu de feu, avec le sucre, en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles petillent; lorsque le sucre commence a se colorer, vous les retournez doucement et également avec la spatule, pour leur donner le tems de se colorer; quand l'amande est luisante, et lorsqu'elle a ramassé tout le sucre, vous l'ôtez du feu et la mettez à l'étuve, deux heures après, vous la tirez de la poêle pour vous en servir.

8. *Amandes à la praline blanches.*

Pour les préparer ainsi, il faut les échauder et les péler, les passer dans du sucre à cassé, leur faire prendre ensemble un ou deux bouillons, et les remuer et retourner continuellement pour que le sucre s'y attache bien de tous les côtés; on peut aussi, si on a un pot à perlé pour les dragées, ou autres semblables inventions, y mettre du sucre cuit à perlé, et le faire degouter sur les amandes, le faisant tenir par quelqu'un, jusqu'à ce qu'elles soient assez chargées.

9. *Amandes à la praline grises.*

Prenez une livre de sucre, que vous faites fondre avec un peu d'eau; quand il est fondu, vous y jettez une livre d'amandes, que vous faites bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles petillent; vous les retirerez pour lors de dessus le feu et vous les

remuerez toujours bien avec la spatule ; si vous voyez qu'il y ait du sucre de reste dessus, vous le mettez tant soit peu sur le feu pour le rechauffer, afin qu'il s'attache entièrement aux amandes, continuant de les remuer toujours jusqu'à la fin ; ces pralines sont grises ; il faut remuer les amandes dans un torchon, ou une serviete, pour en ôter la poudre, avant de les mettre dans le sucre.

10. *Amandes à la praline rouges.*

Pour les faire rouges, vous prenez trois quarterons de sucre, que vous faites fondre avec un peu d'eau, vous y jettez ensuite vos amandes et vous les faites bouillir, de même que dans les autres procédés, jusqu'à ce qu'elles petillent, ayant soin de les remuer de tems en tems, afin qu'elles ne s'attachent pas à la poêle ; quand elles petillent, vous les retirez de dessus le feu et les remuez toujours bien, jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre qu'elles peuvent prendre, sans les remettre sur le feu, ensuite vous les criblez et remettez dans la même poêle le sucre qui tombera des cribles, avec encore un quarteron et un peu d'eau pour faire fondre le tout; faites le cuire à cassé, puis mettez-y de la cochenille préparée ce qu'il en faut pour lui donner une belle couleur; vous le ferez ensuite cuire sur le feu, pour le faire revenir à cassé; vous y ajouterez vos amandes et vous l'ôterez en même tems de dessus le feu; vous remuerez toujours comme la première fois, jusqu'à ce qu'elles soient séchées ; la cochenille préparée est de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la cochenille, de l'alun, et de la crême de tartre,

11. *Amandes à la Siamoise.*

Prenez des amandes, que vous faites roussir dans le four; faites cuire du sucre au perlé, et jettez-les dedans, les remuant bien dans la poêle, sans les passer sur le feu, vous les tirerez sur un gril, et vous les mettrez à l'etuve, si vous voulez les servir de cette façon; sinon, en le tirant de la poêle, vous les jetterez une à une dans du sucre en poudre, vous remuerez bien toujours, afin qu'elles prenent bien du sucre de tout côté, puis vous les tirerez et les mettrez à l'étuve sur du papier.

12. *Amandes vertes en compote.*

On fait d'abord une lessive avec de la cendre neuve et de l'eau, en la faisant bouillir pendant long tems sur le feu, on enlève avec une écumoire les charbons qui s'y trouvent; quand cette lessive a suffisamment bouilli, on la laisse reposer, pour n'en prendre que le clair; cela fait on remue cette lessive sur le feu; quand elle commence a bouillir, on y met des amandes, et on regarde avec une épingle, si elles ne cuisent pas trop, parce qu'elles s'ouvriraient; on les jette ensuite dans de l'eau fraiche, après quoi on les met égouter dans un sucre clarifié, qui soit léger; lorsque le sucre boût, on y jette les amandes, afin qu'elles prennent leur verd; on les bouchera promptement de peur qu'elles ne noircissent; or, pour les garder on met livre pour livre, et on a attention que le syrop soit fait a propos.

13. *Amandes de Languedoc frites.*

Mettez dans l'eau des amandes bien pilées, faites-les égouter et mettez-les dans une bassine avec beaucoup de sucre en poudre; faites chauffer de l'huile comme pour frire; faites y cuire vos amandes, jusqu'à ce qu'elles paraissent un peu dorées; tirez-les avec l'écumoire et dressez-les sur du papier avec la cueiller, comme de la conserve.

14. *Amandes soufflées.*

Vous prenez des amandes, après les avoir échaudées et pélées, vous les jettez dans des blancs d'œufs, et vous les remuez ensuite, après quoi vous les jettez dans du sucre en poudre et les tournez bien; quand vous les aurez glacées une fois, si vous voyez qu'elles ne le soient pas assez, vous les mettrez de nouveau dans des blancs d'œufs, et ensuite dans du sucre en poudre, puis vous les dressez sur une feuille de papier et les mettez cuire au four a petit feu.

15. *Autre.*

Il faut péler des amandes douces, les couper par petits morceaux, et y méler une rapure de citron, ensuite mettre le tout dans un blanc d'œuf, qui n'ait point été fouetté; il faut mettre du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'on ait une pâte maniable et qu'on la puisse rouler dans les mains par petites boules grosses comme de petites noix, et les aranger sur une feuille de papier de cinq en cinq; il faut un feu modéré.

16. *Compote d'amandes vertes.*

Prenez des amandes vertes a volonté, faites une lessive, dans laquelle vous jetterez vos amandes, pour les netoyer de leur bourre; quand elles sont bien netoyées, passez-les dans de l'eau fraiche, ensuite mettez-les égouter et ayez une poêle d'eau bouillante sur le feu, dans laquelle vous les ferez blanchir, ou reverdir; après quoi vous les passerez dans une eau fraiche, les ferez égouter et les mettrez ensuite au petit sucre, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, en les laissant prendre sucre pendant une heure ou deux; vous les remettrez sur le feu et leur donnerez cinq ou six bouillons, vous les placcrez dans une terrine; étant froides, vous les servirez en compote : si vous en faites pour plusieurs jours il faut le lendemain donner cinq ou six bouillons à votre syrop.

17. *Conserve d'amandes douces.*

Prenez un quarteron d'amandes, pilez-les dans un mortier, et en les pilant, mettez y du jus de citron, faites cuire une livre de sucre à la plume, descendez votre poêle du feu, blanchissez le sucre, et mettez les amandes dedans; mêlez bien le tout ensemble, et quand il commence a prendre, vous le versez dans les moules.

18. *Amandes lissées.*

Prenez des amande douces et bien entières; faites-les sécher pendant deux jours dans l'étuve, ensuite netoyez-les bien et les secouez dans une serviete; mettez-les dans la bassine brulante, avec un

grand feu dessous, les remuant de tems en tems pour les faire bien sécher ; faites ensuite bouillir de la gomme arabique, avec de l'eau sur le feu, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit toute fondue, ôtez-la du feu et mettez suivant la quantité, la moitié de sucre clarifié, cuit et lissé, que vous mêlerez ensemble et en chargerez les amandes d'une couche, les remuant jusqu'à ce qu'elles soient séches ; il en faut mettre à chaque fois environ un demi septier, plus ou moins, suivant la quantité ; puis il faut mettre une autre couche de sucre cuit à lissé sans gomme, et cela alternativement, jusqu'à huit ou dix couches, ayant soin de le faire sécher a chaque conche ; quand la dixième couche est séche, vous ôtez les amandes de la bassine, vous la lavez avec de l'eau et l'essuyez ; lors qu'elle est bien séche vous remettez les amandes dedans et continuez de les saupoudrer de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient bien chargées, les remuant sur la fin fortement sans les faire sauter, ce qui les lisse ; on les met à l'étuve pour achever de sécher, et ensuite dans des boîtes avec du papier, les mettant dans un lieu sec.

19. *Lait d'amandes.*

Il faut échauder quatre onces d'amandes douces, les péler et piler fortement, les arrosant de tems en tems d'un peu de lait, les passer par un tamis de crin fin, et cependant faire bouillir un peu de bon lait, que l'on fait consommer environ de moitié ; pendant qu'il est tout chaud, il faut y mêler les amandes avec quatre onces de sucre en poudre, et quelques gouttes d'eau de fleur d'o-

range; on donne seulement un bouillon, puis on le passe dans un tamis, on le dresse dans une porcelaine et on le sert.

20. *Crême d'amandes.*

On met quatre onces d'amandes douces, dans de l'eau bouillante pour les péler, on les tire, et on les rafraichit dans l'eau fraiche; on les égoute, et on les pile bien, en les arrosant d'un peu d'eau pour les maintenir dans leur blancheur; on a ensuite une chopine de bon lait, avec lequel on délaye le blanc de deux œufs frais, et quatre onces de sucre, que l'on fait bouillir a petit feu, et consommer d'environ le quart, le remuant incessamment avec une spatule; quaud la crême commence a se former, on y ajoute les amandes, qu'on fait bouillir huit à dix bouillons; on les passe aussitôt par un tamis de moyenne grosseur, on y joint cinq ou six goutes d'eau de fleur d'orange, et on dresse la crême sur une porcelaine, pour la servir froide, garnie autour du petit caramel, et même par-dessus d'une grille, que vous dressez sur le cul d'une assiete, après l'avoir frottée légèrement d'huile.

21. *Amandes vertes confites.*

Passez de la cendre de bois neuf dans un tamis, mettez-en cinq ou six poignées avec de l'eau, que vous faites bouillir jusqu'à ce que la tatant avec les doigts, vous la trouviez bien grasse et très-douce; mettez-y les amandes, que vous aurez soin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne se repose point au fond, lorsque le duvet des amandes s'ôte facilement, vous les retirez du feu, les netoyez

une à une, et les jettez à mesure dans de l'eau fraiche; quand elles seront toutes nétoyées, vous les piquerez chacune en plusieurs endroits, avec une èpingle; après quoi mettez sur le feu, dans de l'eau, qui ne fasse simplement que frémir; vous aurez soin de couvrir la poêle, pour les faire reverdir; lorsqu'elles seront vertes, vous les rafraichirez, et vous les mettrez ensuite dans un petit sucre, pour les y laisser jusqu'au lendemain matin; vous les jetterez pour lors sur un égoutoir, pour donner trois ou quatre bouillons au sucre; mettez le sucre sur les amandes, pour les y laisser encore jusqu'au lendemain; à la troisième fois vous les augmenterez de sucre clarifié, et à la quatrième fois vous donnerez cinq ou six bouillons à votre sucre; mettez-y des amandes, pour les faire cuire, jusqu'à ce que votre sucre soit cuit à perlé; vous les ôtez du feu, pour les mettre dans des pots: vous observerez qu'il faut que vos amandes ayent assez de syrop, pour qu'elles puissent tremper dedans.

22. *Amandes vertes au candi.*

Il faut prendre des amandes vertes confites au sucre, vous les dressez sur les grilles, qui se mettent dans les moules à candi; vous versez dessus du sucre cuit au soufflé; lorsqu'il sera à moitié froid, mettez les jusqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu moderé: si le sucre n'est point encore assez candi, vous égoutez ce qui reste de liquide, et les laissez encore une heure ou deux, avant de les ôter du moule; pour être plus sûr de votre candi, vous mettrez quatre petits bâtons blancs, secs, aux quatre coins du moule, que vous enfoncerez jusqu'au

fond, pour vous servir d'essai; lorsque vous croirez que votre candi est fait, vous ôterez doucement les bâtons, et vous verrez s'ils font le diamant dessus et également, pour lors vous égouterez votre candi, en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures; ensuite vous renverserez le moule sur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort et également : vous les conserverez dans des boîtes garnies de papier, dans un endroit sec.

23. *Amandes vertes en filigrane.*

Vous prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie, que vous faites passer à l'étuve; ensuite vous les coupez en petits filets, plus minces que vous pourrez : vous avez des feuilles de cuivre que vous frottez légèrement de bonne huile d'olive; semez-y dessus les filets d'amandes; vous avez tout prêt un sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, où vous trempez deux fourchetes tenant ensemble; vous faites couler légèrement le sucre sur tous les filets, de façon qu'il se trouve des vuides, ce qui forme un filigrane; ensuite vous les retournez sur une autre feuille aussi frottée d'un peu d'huile, pour faire couler du sucre, comme vous aurez fait du côté précédent.

24. *Amandes vertes en arlequin.*

Il faut faire des amandes à l'eau-de-vie, que vous faites sécher à l'étuve; ensuite vous les trempez une à une, avec une fourchete, dans un sucre cuit à cassé, que vous tenez chaudement sur un feu doux, sans qu'il bouille, et vous mettez à mesure chaque amande

amande dans de la nompareille de toutes les couleurs; roulez-les dedans, pour qu'elles en soient garnies tout aú-tour : vous les rangerez à mesure sur une feuille.

25. *Amandes vertes à l'eau-de-vie.*

Vous ôterez le duvet de vos amandes, ensuite vous les mettrez dans de l'eau bouillante, et les tiendrez sur le feu, sans les faire bouillir, qu'elles ne fassent seulement que frémir, vous aurez soin de couvrir la poêle, pour les faire reverdir; lorsqu'elles seront vertes, vous les changerez d'eau, et les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts; vous les mettrez égouter sur un tamis; sur trois livres d'amandes, faites cuire trois livres de sucre à lissé, mettez-y les amandes, pour les faire bouillir avec le sucre cinq ou six bouillons couverts; ôtez-les du feu pour les remuer, et les retirez doucement avec une écumoire, pour les mettre dans une terrine; faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre sucre, et le versez sur les amandes, laissez-les 24 heures dans leur syrop; quand elles auront pris sucre, vous coulerez doucement le syrop dans la poêle, pour lui donner encore sept ou huit bouillons; ensuite vous mettrez les amandes, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts; descendez-les du feu; lors qu'elles seront froides, vous les retirerez du syrop pour les mettre dans des bouteilles, ensuite vous ferez chauffer le syrop, pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous remuerez ensemble, pour le bien mêler, et le mettrez sur les amandes, dans des bouteilles : il faut que la liqueur couvre les amandes.

26. *Marmelade d'amandes vertes.*

Ayez des amandes vertes et tendres, ôtez en le duvet, comme à celles qui sont confites au liquide, et jettez-les à mesure dans de l'eau fraiche; vous faites bouillir de l'eau, et vous y mettez ces amandes, pour les faire aussi bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; retirez-les de l'eau, pour les écraser, et passez-les dans un tamis, en les pressant fortement avec la spatule : prenez de cette marmelade, pour la mettre dans une poêle, ayez soin de la remuer toujours avec une spatule, de peur qu'elle ne brûle; prenez autant pésant de sucre que de marmelade, pour la bien délayer avec le sucre, en la tenant sur un feu très-doux, sans qu'elle bouille : lors qu'elle sera bien mêlée, vous la verserez dans des pots.

27. *Pâte d'amandes.*

Vous faites une marmelade d'amandes vertes, de la même façon que la précédente; lorsque vous aurez bien mêlé la marmelade avec le sucre, et que vous l'aurez ôtée du feu, vous la dressez dans des moules à pâte, que vous aurez rangés sur des feuilles de cuivre et vous les mettez sécher à l'étuve.

28. *Autre.*

Echaudez, pélez et pilez des amandes douces, en mettant un peu d'eau, pour qu'elles ne viennent pas en huile; mettez dans cette pâte une demie-livre de sucre en poudre, pour une livre d'amandes : cette pâte sert pour l'orgeat, et quand vous en voudrez faire, prenez de cette pâte, la grosseur d'un

œuf, pour une pinte d'eau ; délayez-la, passez au travers un linge et exprimez fortement.

29. *Autre.*

Préparez comme ci-dessus, pilez-les au mortier, en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf et d'eau de fleur d'orange ; mettez cette pâte à la poêle avec du sucre en poudre; trois quarterons de sucre en poudre par livre de pâte ; pour la dessécher, mêlez bien le tout avec la gache, et remuez jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus à la poêle, et qu'elle ne s'attache point au revers de la main, lorsqu'on la touche, c'est la marque qu'elle est à son point; il faut pour lors la manier sur le tour, avec un peu de sucre en poudre : on peut aussi la dessécher avec du sucre cuit à la plume, et mettre demie-livre de sucre, pour une demie-livre de pâte.

On se sert de cette pâte d'amandes pour faire des abaisses de tourtes ; on la glace, on la passe à la seringue, on fait des rognures d'abaisse de cette pâte, des petits choux, ou autres garnitures de plats, en les pilant avec un blanc d'œuf, pour les ramollir ; on les pile enfin avec un peu de crême naturelle, qu'on fait cuire, et après les avoir séringuées, faites-les frire en grande friture, et glacez-les pour servir en entre-mets.

Si vous voulez faire avec cette pâte des tourtes, ou tartelettes, maniez-les avec du bon beurre frais, de l'écorce de citrons verds hachés, des confitures quelconques, du sucre en poudre, quatre ou cinq jaunes d'œufs; pilez le tout, et le mettez sur des abaisses de feuilletage ; si c'est au gras, au lieu de beurre, servez-vous de moëlle de bœuf.

30. *Potage de lait d'amandes.*

Prenez des amandes, suivant la quantité de potage que vous voudrez faire, une heure ou deux, échaudez, pélez-les, et pilez-les au mortier, en les arrosant d'un peu d'eau tiède, et mettez-y un peu de sel, passez le tout deux ou trois fois à l'étamine, mettez ce lait d'amandes dans une marmite, avec du sucre, canelle en bâton, et faites mitonner à petit feu; coupez de la mie de pain en tranches bien minces, rangez-les dans un plat, et faites-les sécher au four à feu doux; mitonnez votre potage de lait d'amandes, et arrosez-le de même convenablement, lorsqu'il s'agira de servir: d'autres font bouillir dans deux pintes d'eau, la mie de deux petits pains, et jettent cette espèce de bouillie dans des amandes pilées; ils font bouillir ce mélange dans la marmite, pendant trois ou quatre heures, avec du sucre et de la canelle, le passant à l'étamine, et le servant garni de massepains, ou d'amandes à la praline.

31. *Lait d'amandes pour entre-mets.*

Echaudez quatre onces d'amandes douces, pélez-les, et pilez-les bien, en les arrosant de tems à autre d'un peu de lait; passez ensuite ce mélange à l'étamine, ou dans un tamis fin; faites bouillir une chopine de crême, avec un bâton de canelle, un zeste de citron verd, peu de sel, et du sucre ce qu'il en faudra; délayez-y vos amandes pilées, passez le tout à l'étamine, avec six jaunes d'œufs frais; ayez dans une casserole de l'eau bouillante, dressez la crême d'amandes dans le plat où vous voulez la servir, observez que le plat déborde la casserole,

pour que l'eau en bouillant n'entre point dans la crême ; mettez ce plat sur la casserole, couvrez la crême d'un couvercle de tourtière, avec la braise vive, regardez de tems en tems si votre crême prend, et ne la laissez pas trop cuire ; lorsqu'elle sera prise, ôtez-la, laissez-la refroidir et servez pour entre-mets.

CÉRISES.

La troisième plante fruitière est le Cérisier : les fruits sont très-bons à manger cruds et cuits : on en fait différentes préparations.

1. *Cérises sèches.*

On cueille les cérises parfaitement mûres ; comme ce fruit est naturellement acide, le défaut de maturité ajouterait à l'acidité qu'elle rend après la dessication : il y a plusieurs manières de les faire sécher, de même que tous les fruits : on les blanchit à l'eau bouillante avant de les faire sécher ; dans les pays très-chauds, on les fait sécher au soleil, mais dans les pays tempérés, c'est par le moyen du feu, sur des claies placées dans un four, au dégré de chaleur qu'il conserve après qu'on en a tiré le pain ; si l'on ne cuit pas, on chauffe le four exprès et modèrément.

En général on ne doit par chercher à opérer la dessication des fruits en une seule fois, il faut les mettre au four et les en retirer à deux ou trois reprises : les fruits évaporés brusquement se décuisent et attirent l'humidité qui les altère, quoiqu'ils paraissent secs à l'apparence.

Quand les cérises sont sèches, on les enferme

dans des boîtes et on les conserve dans un endroit sec : quand la cérise est bien desséchée, on la fait aisément revenir à l'eau; on l'y met pour cet effet tremper la veille au soir, pour en préparer une compote le lendemain.

2. *Marmelade sucrée de cérises.*

Otez les queues et les noyaux des cérises, passez pour lors le fruit, et ajoutez-y par livre, une once seulement de sucre ; on fait cuire dans une bassine de cuivre, à petit bouillon, jusqu'à ce que la marmelade, en la mettant refroidir, ait pris une consistance de raisiné.

3. *Marmelade de cérises sans sucre.*

Si on veut économiser le sucre, on n'en ajoute point aux cérises, et on a pour lors une marmelade un peu plus aigrelette, mais néanmoins agréable.

4. *Compote de cérises d'hiver.*

Prenez des cérises un peu avant leur maturité, coupez moitié de leurs queues, comme pour les confire, mettez-les dans une poêle, sur un feu doux ; lorsque la cérise aura donné son suc, retirez-la avec une écumoire, ajoutez le sucre à ce jus pour le clarifier, il se clarifiera de lui-même ; enlevez l'écume et remettez les cérises dans le jus clarifié, continuez à faire cuire à demi le fruit à petit bouillon, retirez pour lors la compote du feu, et vuidez-la dans une cruche où vous aurez mis de l'eau-de-vie; quelques instans avant de la retirer du feu, vous y ajouterez de la canelle.

Les proportions pour la compote sont de six livres de cérises, deux ou trois livres de belle cassonade,

trois demi-septiers d'eau-de-vie; cette quantité d'eau-de-vie est peu sensible, et a pour objet la conservation de la compote.

5. *Vin de cérises.*

On ne cueillera la cérise que quand elle sera parfaitement mûre; on en ôte les queues et les noyaux, on les écrase à la main, et lorsqu'on veut faire ce vin en grand, on porte les cérises à la presse, le suc s'en écoulera par la pression, on enlèvera le marc, et on concassera le noyau dans un mortier de pierre, et si l'on négligeait cette opération, le vin serait moins parfumé; on peut même encore laisser les queues; on met donc ce suc et marc dans un tonneau dont on aura élargi l'ouverture, pour pouvoir le vuider commodément; on fera faire une bonde de la largeur de l'ouverture; ayant un fort bouton, afin de pouvoir fermer et enlever avec facilité: on laissera un peu de vuide dans le tonneau, car la mousse se boursoufle.

Comme la cérise n'est pas un fruit très-sucré, et qu'il est même acide, il faut pour augmenter sa viscosité, y ajouter de la matière sucrée, cassonade ou miel; une ou deux onces par livre lui donneront beaucoup de spirituosité; on fera donc dissoudre dans une portion de jus de cérises qu'on chauffera, la quantité de sucre réquise, et on le versera tout chaud dans le baril qu'on tiendra exposé à un atmosphère de douze à quinze dégrés; on agitera la masse avec un long bâton, au moment du mélange; on pourra l'agiter de nouveau, une ou deux fois dans l'espace des premières 24 heures; après quoi la fermentation s'établira, on ne la dérange point,

mais comme la fermentation du vin de cérises est plus lente que celle du vin, ou peut le laisser cuver plus long-tems, on tirera pour lors du vin par la canule ou le fausset : lorsqu'il sera complettement vin, on le soutirera dans un tonneau ou immédiatement en bouteilles, s'il est parfaitement clair, on exprimera le marc, qu'on laissera déposer; la liqueur devenue claire, on la soutirera, tel est le vin de cérises : on peut sur-tout, si l'on n'a pas concassé les noyaux, ajouter dans le tonneau de l'iris ou flamme en poudre, ou bien des feuilles de pêcher, qu'on brise et qu'on fait bouillir pendant trois ou quatre minutes seulement, avec le sucre et le jus de cérises : la proportion pour soixante pintes est d'une demie-once d'iris, ou d'une poignée de feuilles de pêcher: si on met distiller au bain-marie le marc, avec l'addition d'eau, on obtiendra du kirchwasser. Le vin de cérises est beaucoup plus agréable que le vin de raisins, et est en même tems très-économique: trois livres de cérises ou environ, coutent au plus cher trois sols, et donnent une pinte de vin; si l'on y ajoute une once ou deux de matière sucrée, qui couteront au plus un sol ou deux, l'on aura du vin dont la pinte ne coutera que cinq ou six sols.

Les cérises ne mûrissent pas toutes à la fois, on est forcé de faire ce vin à plusieurs reprises, on fera par conséquent bien de couvrir la cuve où on les a mises, et plonger le fruit dans le fluide : on obtient par le même procédé des vins de pêches, d'abricots, d'abricots-pêches, mais en augmentant un peu la proportion du sucre.

6. *Ratafias de cérises.*

Comme le vin de cérises est déjà vineux, il ne faut qu'une très-légère addition d'eau-de-vie et de sucre, pour en faire un ratafia ; par conséquent on ajoutera par chaque pinte de vin de cérises, un demi-septier d'eau-de-vie, une ou deux onces de sucre, enfin une demie-poignée d'œillets à ratafias, ou du girofle, dont un seul clou, s'il est pulvérisé, suffira pour deux pintes ; on peut encore y ajouter une poignée de framboise. C'est le plus agréable, le plus sain des ratafias et le moins cher.

7. *Cérises liquides et sans noyaux.*

Vous choisissez les plus belles et bien mûres, vous en ôtez les queues et les noyaux, vous faites cuire du sucre à souflé, vous les y mettez, vous les faites bouillir à grand feu, et vous les écumez soigneusement ; vous les ôtez ensuite de dessus le feu, et vous les laissez refroidir ; vous les remettez encore sur le feu, vous les faites bouillir une seconde fois à gros bouillons, après quoi vous les ôtez et vous les remuez s'il est besoin, vous les serrez dans des pots, et vous les couvrez bien quand elles seront refroidies, ou bien :

Prenez des cérises bien choisies, rognez-en les queues, ôtez les noyaux, prenez autant pésant de sucre que de fruit ; faites cuire le sucre à souflé, mettez-y les cérises, auxquelles vous ferez prendre dix à douze bouillons couverts ; écumez-les bien pour les remettre après sur le feu, et quand elles auront pris encore un bouillon couvert, vous les tirerez, si vous voulez leur donner une belle cou

leur, vous y mêlerez du syrop de groseilles, et si vous les aimez avec le goût de framboises, vous y en mettrez en les confisant.

8. *Cèrises tirées au sec.*

Les cérises étant confites, ainsi qu'il est dit au n°. précédent; portez-les à l'étuve dans leur terrine, et vous les laisserez jusqu'au lendemain matin que vous les égoutterez sur une passoire, après quoi vous les dresserez sur des ardoises rangées dans l'étuve, sur des tablettes, poudrez vos cérises de sucre, elles en seront plus belles.

9. *Cérises confites et sans façon.*

Prenez quatre livres de cérises, et pour les bien garder, mettez parmi ces cérises quatre livres de sucre concassé le plus menu que vous pourrez; jettez par-dessus un verre d'eau, de peur que votre sucre ne s'attache au fond de la poêle, puis vous les pousserez à bon feu égal, et remuerez votre poêle une à deux fois, afin que la cérise se récouvre de sa peau, jusqu'à ce que le syrop soit fait; faites ensorte que votre feu ne soit point négligé, afin que vos confitures ne languissent pas, parce qu'elles noirciraient et n'auraient pas un bel œil, prenez garde sur-tout à la cuisson; si vous voulez, vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume, c'est la même chose.

10. *Compote de cérises*

Nous avons parlé au n°. 4 de celle qu'on fait pendant l'hiver, nous parlerons ici de celle qu'on fait dans leur saison : prenez de belles cérises, coupez leur la queue à moitié; mettez fondre

votre sucre dans un poélon avec peu d'eau, parce que ce fruit en rend assez de lui-même ; le sucre fondu jettez-y vos cérises, laissez-leur prendre plusieurs bouillons, remuez-les bien, jusqu'à ce que vos cérises deviennent molletes, qu'elles aient pris sucre ; tirez-les eusuite de dessus le feu, laissez-les refroidir et servez.

11. *Gelée de cérises.*

Préparez vos cérises, comme si vous vouliez les confire; mettez du sucre à perlé, faites bouillir le tout, jusqu'à ce qu'il soit réduit à cette cuisson, enfin passez-le au tamis, et l'empotez ; il faut autant de sucre que de fruit.

12. *Pâte de cérises.*

Choisissez les plus grosses et les plus belles, ôtez-en les noyaux, faites-les bouillir avec de l'eau, qui doit y être en petite quantité ; faites-les ensuite égouter dans une passoire à petits trous ; mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe, à mesure que vous pressez et remuez vos cérises ; le tout étant ainsi passé, vous le mettez dans le poélon ou bassine bien net, et faites sécher a petit feu, le remuant toujours avec la spatule au fond et dans le tour, de peur qu'il ne brûle, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que les cérises commencent a sécher, ce que vous reconnaîtrez quand elles ne tiendront plus au poélon ; mettez-y ensuite une demie livre ou trois quarterons de sucre en poudre, et mélez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises, de telle forme que vous voudrez,

et la faites sécher à l'étuve ; au lieu de mettre votre sucre en poudre, il est mieux de le faire cuire à cassé et de l'incorporer dans la marmelade.

13. *Potage aux cérises*

Mettez dans un pot de l'eau, du sel et un quarteron de beurre ; faites les bouillir deux ou trois bouillons, puis ajoutez-y des cérises, du sucre, des cloux de girofle, de la canelle autant qu'il en faudra, ensorte que le potage ne soit pas trop aigre ; faites cuire le tout ensemble.

14. *Manière de blanchir et glacer les cérises*

Il faut prendre un ou deux blancs d'œufs battus avec de l'eau de fleur d'orange, les jetter dans un plat ou terrine avec du sucre en poudre et les cérises, dont on aura coupé la queue, jusqu'aux trois quarts, les remuer avec une cuiller, et lors qu'elles seront couvertes de sucre, les mettre sur un papier et sur un tamis, ou corbeillon, ensuite au soleil, ou devant un feu clair, ensorte qu'elles sentent seulement la chaleur de loin, afin qu'elles puissent se sécher.

15. *Cérises égrenées portatives.*

Il faut prendre à cet effet une livre, ou cinq quarterons de sucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau, ensuite quatre livres de cérises dont vous aurez ôté la queue et le noyau; mettez votre sucre sur le feu, et lorsqu'il bouillira, vous y jetterez vos cérises et les ferez bouillir promptement trente ou quarante bouillons, c'est à dire, jusqu'à ce que le syrop soit un peu épaissi ;

il faut remuer la poêle de tems en tems ; lors qu'elles seront cuites, vous les tirerez de dessus le feu et les laisserez refroidir ; après quoi vous les mettrez sur un tamis, pour les laisser égouter ; vous en joindrez trois ou quatre ensemble, l'une après l'autre, pour en former comme une grosse cérise, puis vous les laisserez sur des ardoises, ou sur des petites planches; après quoi vous y souflerez du sucre au travers d'une toile de soie; vous les mettrez dans une étuve, ou dans un four, lors que vous en aurez tiré le pain, et quand elles seront séches d'un côté, vous les retournerez et y mettrez du sucre en poudre, comme de l'autre côté.

16. *Cérises à l'eau-de-vie.*

Choisissez les plus belles cérises et assez mûres, coupez leur la moitié de la queue, et mettez-les dans de l'eau fraiche ; faitez-les ensuite égouter dans des tamis, et mettez-les dans des bouteilles, versez de bonne eau-de-vie par-dessus ; mettez y un morceau raisonnable de sucre ; nouez dans un petit linge un bâton de canelle, deux ou trois douzaines de graines de coriandre, deux feuilles de macis et un grain de poivre long ; mettez-les dans la bouteille, attachés au bout d'un fil et bouchez-la bien ; quand vous jugerez que votre liqueur aura assez de goût, vous ôterez le petit paquet.

17. *Cérises en bouquets.*

Prenez des belles cérises bien égales, que vous mettrez par petits paquets attachés avec un peu de

fil ; il faut les mettre ensuite au sucre cuit à soufflé, livre par livre, et leur faire prendre une vingtaine de bouillons, ôtez-les ensuite de dessus le feu, couvrez-les, et quand elles seront froides, mettez-les dans une terrine à l'étuve, jusqu'au lendemain que vous les égouterez, puis vous les ferez sécher sur des feuilles de fer blanc à l'étuve.

18. *Cérises en chemises.*

Fouetez un blanc d'œuf, vous en prendrez de la mousse, suivant la quantité de cérises que vous voudrez employer; ayez des belles cérises, coupez en la queue à moitié et passez-les dans cette mousse, roulez-les à mesure dans du sucre fin, soufflez dessus, pour qu'il ne reste point trop de sucre, et rangez-les aussi a mesure sur des tamis que vous mettrez à l'étuve d'une chaleur douce, jusqu'à ce que vous les serviez.

19. *Cérises à oreilles.*

Vous prenez pour les faire, de belles cérises, et vous leur ôtez le noyau, vous les mettez ensuite au sucre à soufflé et leur donnez une quinzaine de bouillons couverts ; après quoi vous les ôtez et vous les laissez jusqu'au lendemain, que vous les égoutez sur une passoire, et vous faites cuire votre syrop à perlé ; jettez y ensuite votre fruit, et faites lui donner sept à huit bouillons couverts. en écumant bien et même après que vous aurez descendu la poêle de dessus le feu; quand vos cérises seront froides, vous les tirez de leur syrop, pour les mettre sécher à l'étuve sur des feuilles de fer blanc ou ardoises, les ayant poudrées de sucre.

On les appele *Cérises à oreilles*, a cause de la manière dont on les dresse, qui est de les ouvrir et de les étendre, et en appliquer deux l'une contre l'autre, et que les deux queues soient en déhors et les chairs en dedans; après quoi on en ajoute encore une du même sens de chaque côté, dont la chair est appliquée sur la peau de celle là : trois quarterons de sucre suffisent pour une livre de cérises.

Pour cuire le sucre à soufflé, voici comme on s'y prend : lorsqu'il a cuit quelques bouillons, on prend une écumoire à la main, et l'ayant un peu secouée en battant sur le bord de la poêle, on souffle au travers des trous, en allant et venant d'un côté à l'autre, et s'il en sort comme de petites étincelles, ou petites bouteilles, on est parvenu au point qu'on appele *soufflé*. Les cérises préparées ainsi ne diffèrent pas beaucoup des *cérises égrenées portatives*.

20. *Cérises au caramel.*

C'est la cérise à l'eau-de-vie, qu'on fait égouter et sécher à l'étuve, et qu'on remue dans du sucre cuit au caramel.

21. *Cérises bottées à la royale.*

Sur six livres de cérises, ôtez les queues et les noyaux de quatre, et coupez la moitié de la queue du reste; faites confire comme celles à oreilles; appliquez sur les cérises à queues trois ou quatre de celles qui n'en ont pas, en les arrondissant bien; saupoudrez de sucre fin, et faites sécher à l'étuve; séchez d'un côté, retournez et saupoudrez de l'autre, mettez dans des boîtes pour le besoin.

22 *Clarequets de cérises.*

Prenez pour cet effet le jus de deux livres de cérises et d'une livre de groseilles ; faites-les cuire en gelée, au sucre cuit à cassé ; quand le sucre tombe bien net, versez dans des moules à clarequets : il faut trois quarterons de sucre pour un demi-septier de jus.

23. *Conserve de cérises.*

Exprimez le jus de vos cérises, ne prenez que le plus épais du jus, faites réduire sur le feu au tiers, mêlez avec du sucre cuit à la grande plume, autant de sucre que de fruit; mettez ensuite dans des moules à papier; cette conserve étant froide, coupez-la de la forme et de la grandeur que vous voudrez.

24. *Cérises filées.*

Prenez des cérises confites et tirées au sec, ou des cérises à l'eau-de-vie, coupez-les en filets, et finissez au caramel de l'un et l'autre côté.

25. *Massepains de cérises.*

Ecrasez des cérises bien mûres et bien choisies, passez-les au tamis, mettez le jus avec de la pâte d'amandes, désséchez-les ensemble dans la poêle, repilez cette pâte au mortier, avec des blancs d'œufs frais, en y ajoutant du sucre ; dressez vos massepains de la forme et grandeur que vous jugerez à propos, et faites cuire au four à un feu trés-doux.

26. *Tourte de cérises.*

Si vous les prenez dans la saison, ôtez les queues et les noyaux, faites-les cuire à court syrop, et étant froides, foncez-en une abaisse de feuilletage,

avec un bord de la même pâte ; faites cuire et glacez de sucre : si c'est hors de la saison, prenez des cérises confites au liquide, faites sur une tourtière une abaisse de demi-feuilletage, et garnissez de cérises en formant par-dessus des petits quarrés avec des filets découpés de la même pâte : faites cuire et glacez.

27. *Syrop de cérises.*

Prenez-les du meilleur choix, ôtez les queues et les noyaux, faites-les bouillir dans le sucre à la grande plume, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en syrop, passez-les au tamis : il faut pour ce syrop une livre de sucre pour une livre de fruits.

CHATAIGNES.

La quatrième espèce d'arbres fruitiers dont nous allons donner les préparations, est le châtaignier : quand il est cultivé, il change de nom et se nomme marronier.

1. *Chocolat de marrons, ou de châtaignes.*

On prend huit marrons, qu'on fait cuire dans une suffisante quantité d'eau; lorsqu'ils sont bien cuits, on en ôte la première peau, et on les dépouille entièrement de la pellicule qui se trouve en-dessus; on les met ensuite dans le même pot, après en avoir jetté l'eau, et on les fait bouillir légèrement dans un poisson de lait; on passe ensuite au travers d'un tamis de crin, ou d'une passoire ordinaire, et l'on remet cette pâte claire dans le même pot, on y ajoute un nouveau poisson de lait, pour l'éclaircir encore, et un petit morceau de canelle, pour

rendre la boisson plus agréable ; on fait encore bouillir un moment, et on y ajoute un morceau de sucre ; on agite pour lors la liqueur avec le moulinet à chocolat, pour la faire mousser, et on remplit la tasse : on avalera le chocolat aussi chaud que l'on pourra le supporter : si l'on n'a que des marrons secs, il faut se contenter de couper le lait avec l'eau dans lequel on les aura fait cuire.

2. *Méthode usitée chez les paysans du Dauphiné, pour préparer les châtaignes.*

Elle est très-simple. On en met une quantité à volonté avec une suffisante quantité d'eau ; quand elles sont assez cuites pour être réduites en marmelade ou purée, on y ajoute du lait, si l'on veut, ou l'on en mange la purée telle qu'elle se trouvera, voilà toute la façon.

3. *Potage de marrons.*

Prenez un cent et demi de marrons, ôtez-en la peau, mettez-les dans une poêle à marrons, sur le feu, pour les faire chauffer, et levez la seconde peau ; quand ils sont pélés, faites-les cuire avec du bouillon et un peu de sel ; étant cuits, mettez les plus gros à part, pilez les autres dans un mortier, mettez dans une casserole veau, jambon, racines et oignons ; faites suer et attacher, et mouillez de bon bouillon ; passez cette essence, mettez-la avec des marrons pilés, et passez le tout à l'étamine : si votre coulis n'a pas assez de couleur, mettez-y du jus ; faites mitonner des croûtes dans du bon bouillon, servez dessus le coulis de marrons, et garnissez-le de marrons séparés.

4. *Pâte de marrons.*

Vous ôterez la première peau de vos marrons, et vous les ferez blanchir dans de l'eau, vous les nétoyerez ensuite, et les mettrez dans un mortier, avec un peu d'eau de fleur d'orange et de l'eau toute pure pour les humecter; quand ils sont pilés, vous les passez par un tamis, vous pouvez y mettre un peu de marmelade de pommes, pour leur donner plus de corps, vous pésez votre pâte; sur une livre de fruit, vous employez une livre de sucre cuit à la petite plume; vous délayerez le tout avec une cuiller, et vous le mettrez quelque tems sur le feu; il ne faut pas dresser votre pâte qu'elle ne soit moitié froide.

5. *Marrons au caramel.*

Otez la première peau à de gros marrons, faites-les cuire dans de l'eau, jusqu'à ce que vous en puissiez ôter la seconde; après les avoir fait égouter et un peu ressuyer à l'étuve, faites cuire du sucre au caramel, que vous entretiendrez chaudement sur un petit feu; mettez-les marrons dans le sucre, un à un, en les retournant avec une fourchete; lorsque vous les retirez, vous mettez à chacun une brochette pointue, pour les faire égouter sur un clayon, en glissant le petit bâton dans la maille du clayon, pour que le caramel puisse sécher en l'air.

6. *Marrons à la Limousine.*

Faites cuire des marrons à l'ordinaire; étant cuits, pélez-les, applatissez-les avec les mains, accommodez-les sur une assiete, et prenez de l'eau, du sucre,

un jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, faites un syrop; ce syrop étant fait, versez-le tout bouillant sur vos marrons, et servez chaud ou froid: on peut, et c'est pour le mieux, laisser prendre un bouillon aux marrons dans le syrop avant de les servir.

7. *Compote de marrons.*

Mettez cuire des marrons dans la braise; étant cuits, pélez-les, applatissez-les un peu dans la main, et mettez-les à mesure dans une petite poêle, avec un peu de sucre clarifié légèrement; vous les ferez mitonner sur un petit feu, pendant une demie-heure, vous les dresserez ensuite dans un compotier; vous presserez par-dessus du jus d'orange aigre, ou de citron, et vous répandrez un peu de sucre en poudre: servez chaudement.

8. *Marrons glacés.*

Ayez de beaux marrons de Lyon, faites-les cuire à la braise; pendant ce tems ayez du sucre, clarifiez-le, faites-le cuire à perlé, pélez ensuite vos marrons, après quoi jettez-les les uns après les autres dans le sucre, retirez-les aussi-tôt avec une cuiller, et mettez-les à mesure dans de l'eau fraiche, le sucre qui est autour se glacera aussi-tôt.

9. *Marrons en chemise.*

Faites griller des marrons sur un petit feu, pour ne point les colorer, jusqu'à ce que vous en puissiez enlever facilement les deux peaux; vous les trempez eusuite dans du blanc d'œufs fouettés en neige, et roulez-les ensuite dans du sucre fin,

mettez-les sur des tamis, pour les faire sécher à l'étuve.

10. *Marrons confits.*

Prenez des marrons de Lyon, choisissez les plus plats, ôtez la première peau, ayez de l'eau bouillante sur le feu, dans deux poêles; dans l'une vous leur ferez prendre cinq ou six bouillons, ensuite vous les ôterez avec l'écumoire, et vous les remettrez dans l'autre poêle, pour achever de les blanchir; si en les piquant avec une épingle elle ne résiste point, c'est une marque qu'ils sont comme il faut; ôtez-les de dessus le feu, tirez-les les uns après les autres, pour en ôter la peau qui reste, et mettez-les à mesure dans de l'eau tiède; égoutez-les ensuite et passez de l'eau fraîche par-dessus; pour les tenir plus blancs, mettez-les au sucre clarifié, faites-les frémir, ôtez-les de dessus le feu; et portez-les à l'étuve, ou bien laissez-les sur la cendre chaude, jusqu'au lendemain, que vous augmenterez le sucre, s'il n'en ont pas assez; faites-leur prendre un bouillon, et remettez-les à l'étuve jusqu'au lendemain.

11. *Marrons confits, tirés au sec.*

Otez la première peau à de gros marrons; quand ils seront tous pelés, ayez deux poêles d'eau bouillante, faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans la premiere, et mettez-les avec l'écumoire dans la seconde, pour achever de les blanchir, jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, elle entre très-facilement; vous les ôterez pour lors du feu, pour en prendre avec une écumoire; vous leur enleverez la petite peau, pendant qu'ils sont chauds, et vous

les jetterez à mesure dans une eau très-claire et un peu tiède ; vous y passerez le jus d'un citron, pour les conserver blancs : après les avoir égoutés, vous les mettrez dans un sucre cuit au petit lissé, dans lequel vous passerez encore du jus de citron ; vous les remettrez ensuite pendant un quart-d'heure, sur un petit feu, pour les faire migeotter dans le sucre, sans qu'ils bouillent ; vous les coulez ensuite doucement dans une terrine, et vous les mettez pendant 24 heures à l'étuve ; après quoi vous leur faites prendre un bouilon, et les remettez encore 24 autres heures à l'étuve ; vous les retirez du sucre pour les faire égouter, et vous faites pour lors cuire le sucre à la grande plume, vous y jettez les marrons pour leur faire prendre un bouillon couvert ; vous les ôterez incontinent du feu ; lorsque la chaleur du sucre sera un peu diminuée, vous les travaillerez sur le bord de la poêle, à mesure qu'ils blanchissent d'un côté, vous prenez un marron avec une fourchete, que vous retournez doucement dans du sucre blanchi ; prenez garde de ne le point casser, dressez-les à mesure sur les grils de fer d'archal : vous continuerez les autres de la même façon.

11. *Biscuits de marrons.*

Faites cuire dans de la cendre une vingtaine de marrons ; après les avoir bien essuyés et pélés, mettez-les dans un mortier pour les piler, en les arrosant avec un peu de blanc d'œufs ; quand ils seront bien pilés, vous les retirerez du mortier pour les mettre dans une terrine, avec une demie-livre de sucre fin ; battez-les bien avec une spatule, jusqu'à ce que le sucre et les marrons soient bien incorpo-

rés ensemble ; vous y mettrez ensuite cinq blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez bien encore, après quoi dressez vos biscuits sur des feuilles de papier blanc en rond, un peu plus gros qu'un macaron, ou en long comme les biscuits à la cuiller, faites-les cuire dans un four doux ; lorsqu'ils seront cuits de belle couleur ; vous les leverez du papier, quand ils seront presque froids.

13. *Marrons à l'arlequine.*

Vous vous servez d'une compote de marrons qui a déjà servi ; dégoutez-les de leur syrop, pour les faire un peu ressuyer à l'étuve ; ensuite vous prenez le syrop dans la compote, s'il n'est pas assez fort vous y ajoutez un peu de sucre ; faites-le cuire sur le feu, et réduire au cassé, entretenez-le chaudement sur un petit feu, et y mettez les marrons un à un, pour les retourner avec une fourchete, dans le sucre, et à mesure que vous les retirez vous y jettez légèrement par-dessus de la nompareille de toutes couleurs.

CITRONS.

La cinquième plante fruitière dont nous rapporterons ici les aprêts, est le Citron. Toutes les parties de cet arbre, l'écorce, tant intérieure qu'extérieure, la pulpe ou le suc et les graines sont d'un excellent usage pour nos alimens.

1. *Citrons confits au sec.*

Choisissez pour cet effet les plus beaux citrons, pilez-les et les mettez dans l'eau fraiche, coupez-les de la façon que vous jugerez à propos ; d'ail-

leurs faites bouillir de l'eau, mettez-y vos citrons pour les cuire et les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent a devenir mollets ; étant cuits de la sorte, tirez-les et jettez-les dans l'eau fraiche ; mettez-les ensuite au sucre clarifié; après qu'ils seront bien égoutés, de leur eau, laissez-les bouillir un quart d'heure dans leur sucre ; ôtez les de dessus le feu, et laissez-les refroidir; étant froids faites les bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé ; cela fait, ôtez les de dessus le feu et les laissez un peu reposer; étant reposés jusqu'au lendemain, il faudra liquefier le syrop et tremper le cul du poélon dans l'eau ; pendant ce tems, faites cuire à part du sucre à la plume, et ayant égouté vos citrons, jettez-les dedans et leur donnez un bouillon couvert; ensuite ôtez-les de dessus le feu, et lorsque le bouillon sera abaissé, blanchissez votre sucre a force de le travailler en un coin, en l'amenant avec la cueiller aux parois du poélon; ce sucre étant blanchi passez y vos citrons, mettez-les égouter sur des planches; il faut peu de tems pour les sécher, enfin vous les serrerez.

2. *Autre.*

La chair de vos citrons étant ramollie dans l'eau, vous la mettrez au sucre clarifié ; vous lui donnez sept à huit bouillons, après quoi vous la laissez refroidir, ensuite vous tirez votre syrop, que vous faites bouillir, en l'augmentant d'un peu de sucre, vous le jettez sur votre fruit, auquel vous donnez quelques bouillons, le laissez refroidir, et ayant mêlé votre sucre et cuit jusqu'à ce qu'il soit à perlé, vous y laissez reposer vos

citrons ; le lendemain vous les tirez au sec : on peut aussi confire les oranges de la même manière.

3. *Tailladins de citrons au liquide.*

Vous prenez a cet effet des citrons, que vous mettez pendant une demie heure dans de l'eau, pour les tourner plus facilement ; lorsque vous les aurez tournés, vous en coupez les chairs en petits filets minces dans leur longueur, que vous mettez bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts ; vous aurez du sucre clarifié, la quantité que vous avez de tailladins, mettez-les dans le sucre pour les faire bouillir quinze ou dix-huit bouillons ; il faut les placer dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous remettrez le sucre dans une poêle pour les faire cuire au grand perlé : remettez pour lors ces tailladins dans le sucre, pour les achever, en leur donnant un bouillon couvert ; ôtez-les du feu, quand ils seront a demi froids, vous les mettez dans des pots de grès, pour les conserver : ces tailladins servent a faire des compotes.

4. *Zests de citrons.*

Faites bouillir vos zests dans quatre eaux différentes et remettez-les autant de fois dans de l'eau fraiche ; laissez-les sur le feu pandant un quart d'heure, autant de fois que vous les laisserez bouillir, ensuite vous les ferez cuire d'abord dans du sucre clarifié ; étant prêt a bouillir, vous y jettez vos zests, auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons, vous les laissez refroidir ; vous remettez votre poélon sur le feu, pour cuire

le syrop à lissé, après quoi vous y glissez vos zests, que vous faites bouillir sept à huit bouillons, retirez votre confiture de dessus le feu; laissez la refroidir encore; égoutez les zests, faites bien cuire le sucre à perlé; donnez-leur un bouillon couvert; après quoi vous les retirerez au sec, et quand vous les laisserez reposer dans le syrop jusqu'au lendemain vous faites comme il a été dit au nº. 1; il faut que les citrons et les zests nagent entièrement dans le sucre; ce qu'on retire peut servir à faire de la conserve, des massepins, des pralines et des noix vertes

5. *Tailladins de citrons au sec glacés.*

Vous faites confire les tailladins de la même façon que nous avons indiquée dans la troisième préparation, ou si vous voulez vous servir de ceux que vous avez au liquide, vous les retirerez de leur syrop, pour les mettre dans un sucre cuit à la grande plume; faites leur prendre un bouillon dans le sucre, en remuant doucement le poélon pendant qu'ils bouilleront; après les avoir ôtés du feu, et lorsqu'ils seront à moitié refroidis, vous travaillerez le sucre sur le bord de la poêle, jusqu'à ce qu'il se blanchisse, en le remuant toujours avec une cueiller; vous prenez les tailladins avec deux fourchetes, pour les retourner dans le sucre blanchi, jusqu'à ce qu'ils soient glacés; il faut les mettre à mesure sur les grillages, pour les faire sécher.

6. *Conserve de jus de citron.*

Faites cuire du sucre à soufflé, tirez-le ensuite de dessus le feu, mettez-y votre jus de citrons,

brouillez-le bien avec une spatule, pour que le jus se répande par-tout; remuez bien le sucre tout au tour du poêlon, jusqu'à ce qu'il commence a s'épaissir, et à former une petite glace; dressez pour lors votre conserve dans des moules; quand elle est refroidie, tirez-la des moules pour la garder; cette conserve est assez agréable; on l'ordonne pour les défaillances du cœur, qui surviennent aux femmes enceintes.

7. *Conserve de raclures de citrons.*

Choisissez un beau citron, rapez-le, faites tomber la rapure dans de l'eau nette, passez-la ensuite dans un linge et faites-la sécher, après quoi faites cuire du sucre à soufflé; lorsqu'il est cuit, ôtez-le de dessus le feu et y mettez votre rapure, après quoi achevez votre conserve en travaillant cette composition, jusqu'à ce qu'il se forme une pâte; glacez par-dessus. Voy. n°. 6.

8. *Citrons blancs en bâton.*

Il faut zester ou tourner les citrons, suivant l'intention que vous aurez de confire les zests, ou de faire des roquilles: on appele tourner, enlever la peau, ou l'écorce fort mince et fort étroite avec un petit couteau, tournant autour du citron; zester, c'est couper l'écorce du haut en bas, par petites bandes, le plus mince qu'il se peut; les citrons étant ainsi accommodés, vous les coupez en quatre, après quoi en bâton, partageant ces quartiers en deux ou trois, suivant leur grosseur; vous mettez de l'eau sur le feu, que vous faites bouillir et vous y jettez vos citrons; on les fait bouillir ainsi

avec le jus, qui les maintient plus blancs, et qui est d'ailleurs difficile à détacher de la chair, quand ils n'ont point passé sur le feu; il ne faut pas oublier de les mettre dans l'eau, à mesure que vous les tournez en zests, autrement ils noirciraient; lorsque vous trouverez que votre chair de citron sera bien ramollie, vous la rafraîchirez, et vous la mettrez ensuite au sucre clarifié, vous lui ferez prendre sept à huit bouillons, et vous verserez le tout dans des terrines jusqu'au lendemain, que vous égouterez le syrop, sans ôter le fruit, et lui donnerez vingt ou trente bouillons, l'ayant augmenté d'un peu de sucre, vous les jettez sur vos citrons, et ainsi de même les jours suivans que vous faites cuire votre syrop, d'abord au petit lissé, une autre fois au lissé et perlé, et enfin au perlé, augmentant chaque jour de sucre; pour cette dernière cuisson, qui achève le fruit, vous l'égouterez et vous le rangerez dans des pots, si c'est pour le conserver, et votre syrop étant cuit à perlé, vous le jettez pardessus; vous pouvez ensuite en tirer au sec, tant qu'il vous plaira; il n'y a pour cela qu'à les laisser refroidir, ce qu'on peut hâter, si l'on est pressé, en mettant le cul de la poêle dans de l'eau; cependant faites cuire du sucre à la plume, et ayant égouté les citrons, jettez-les dedans et leur faites couvrir le bouillon; après quoi vous les descendrez de dessus le feu, et le bouillon étant entièrement rabaissé, vous commencez de travailler et de blanchir votre sucre au coin, en l'amenant avec la cuiller contre les bords de la poêle; vous passerez ensuite vos citrons dans le sucre blanchi, et les mettrez égouter sur des clayons, ils seront secs en fort peu de tems.

9. *Pâte de citron.*

Prenez des citrons, zestez-les, ôtez-en le jus, mettez-les à mesure dans l'eau fraiche, pour les empêcher de noircir, coupez-les par quartiers, et mettez-les bouillir sur le feu dans d'autre eau, faites-leur prendre quatre à cinq bouillons, après quoi vous exprimez dans cette eau un jus de citron, puis un autre quelque tems après, et laissez cuire votre fruit, jusqu'à ce qu'il soit mollet; après quoi remettez vos citrons dans l'eau fraiche, égoutez et pressez dans un linge, pilez-les dans un mortier, passez-les au tamis, faites cuire du sucre au cassé, incorporez-y votre pâte, remuez le tout avec une spatule, mettez du sucre, la même quantite que de fruit; faites frémir le tout sur le feu, dressez ensuite votre pâte, et laissez-la sécher.

10. *Crême de citron.*

On met le jus de six bons citrons dans un plat, avec quelques zests, un demi-verre d'eau, et le blanc de six œufs frais, après avoir bien délayé le tout ensemble; on le passe par une serviete deux ou trois fois, ensuite on le fait cuire sur de la cendre chaude, le remuant toujours avec une cuiller, empêchant qu'il ne bouille, de peur qu'il ne se forme des grumeaux; étant un peu épaisse, dressez votre crême sur une porcelaine, et la servez froide.

11. *Massepains de citron.*

Prenez une livre d'amandes, pélez-les bien et pilez les dans un mortier; faites cuire à souflé trois quarterons de sucre, ôtez-le de dessus le feu, et jettez-y vos amandes, que vous délayerez prompte-

ment; prenez ensuite environ une demie-livre de chair de citron confite au liquide, ou bien de la marmelade, et mettez-la avec vos amandes; faites cuire le tout ensemble dans un poêlon, remuant toujours le fond et les côtés, jusqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poêlon; dressez-la sur du papier, de telle façon qu'il vous plaira, faites-la cuire d'un seul côté avec le dessus du four; faites-la refroidir de ce côté; quand il est froid, glacez celui qui n'est pas cuit, et après l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre; cette glace sera composée de blancs d'œufs, de sucre en poudre et de rapure de citron bien fine. Ce massepain est très-délicat.

12. *Dragées de citron.*

Coupez en petits filets des écorces de citrons, que vous mettrez tremper dans de l'eau, jusqu'au lendemain que vous les faites blanchir, et jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts; après les avoir jettés dans de l'eau fraiche et les avoir laisssé égouter, vous les mettez dans du sucre cuit au lissé; vous leur faites prendre cinq ou six bouillons, vous les ôtez du feu, pour les laisser dans le sucre, jusques qu'ils soient froids; vous les retirez pour lors du syrop, pour les mettre sécher à l'étuve; lorsqu'ils seront bien secs, vous les mettrez dans une poêle à provision avec du sucre cuit au grand lissé, où vous aurez mis un peu de gomme arabique détrempée avec de l'eau; remuez toujours la poêle sur un petit feu, jusqu'à ce que le sucre gommé se soit attaché après les filets de citrons; quand ils seront bien secs, vous y remettrez encore de ce même sucre, pour leur donner une deuxième couche

en remuant toujours les anses de la poêle : cette deuxieme couche étant finie comme la première, vous leur donnerez encore cinq ou six couches de la même façon, avec du sucre cuit au lissé, sans être gommé comme les deux premières ; lorsque vous jugerez qu'ils sont assez chargés de sucre, vous les ménez fortement sur la fin, sans les sauter pour les lisser, et vous acheverez de les sécher à l'étuve ; si vous en faites beaucoup à la fois, vous vous servirez d'une bassine, à la place d'une poêle à provision.

13. *Petits pains de citrons.*

Prenez pour cet effet un blanc d'œuf ou deux, battus avec un peu d'eau de fleur d'orange ; mettez ensuite du sucre en poudre, jusqu'a ce qu'il se fasse une pâte ferme, comme celle de massepains, mettez parmi de la rapure de citrons, roulez-les ensuite en petites boules que vous dresserez sur du papier, en les applatissant un peu, et mettrez cuire au four.

14. *Compote de tranches de citron.*

Coupez les citrons par tranches jusqu'au blanc, ôtez les pépins, faites tremper les tranches dans l'eau, jusqu'à ce que la chair en devienne un peu molasse ; tirez-les ensuite et les mettez dans l'eau fraiche, après quoi prenez un peu de décoction de pommes de reinete, faites-la cuire comme pour la compote de ces mêmes pommes ; mélez-y un peu de jus de citron, mettez-y vos tranches quand elles seront bien égoutées, et que votre syrop sera presqu'en gelée; pendant qu'elles bouillent, ayez soin de les bien écumer, jusqu'à ce que les citrons

ayent pris sucre ; dressez-les ensuite avec le syrop, après y avoir exprimé un jus de citron, et servez chaudement votre compote.

15. *Compote de citron.*

Faites une gelée de pommes et faites-les cuire; prenez un gros citron, pélez-le bien épais et proche du jus ; coupez-le en long par la moitié, et faites plusieurs tranches de chaque moitié, jettez les tranches dans la gelée, après en avoir ôté les grains ; faites bouillir le tout ensemble, pour que la gelée conserve son premier dégré de cuisson, tirez-la hors du feu et laissez-la refroidir à moitié ; chargez une assiete de tranches de citron, et couvrez-la de votre gelée.

16. *Syrop de citron.*

Faire cuire à soufflé une livre de sucre, mettez-y quatre onces de jus de citron, mêlez le tout ensemble, et le servez dans une bouteille ; s'il était trop décuit, il faudrait le cuire à perlé, qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde, mais on n'en fera guère de celui-ci, que pour en user sur le champ. Il est rafraichissant et bon pour la poitrine.

17. *Citrons en olives.*

Vous mettez dans un mortier deux blancs d'œufs frais, avec du citron verd rapé, suffisamment pour que le goût domine, et du sucre fin, que vous pilez avec des blancs d'œufs et augmentez à mesure, jusqu'à ce que cela vous forme une pâte épaisse, vous retirez la pâte du mortier, pour la rouler en long sur du papier blanc et du sucre ; coupez

coupez ensuite toute cette pâte par petits morceaux égaux, que vous roulez dans la main en forme d'olives, et que vous dressez sur du papier pour les faire cuire dans un four très-doux; vous les conserverez dans un endroit sec jusqu'à ce que vous en fassiez usage.

18. *Tailladins filets de citron.*

Prenez les écorces de deux citrons, coupez-les en petits filets ou tailladins; mettez-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doisgts, retirez-les à l'eau fraiche et faites égouter; mettez-les dans une poêle avec un peu de sucre clarifié, pour leur donner une douzaine de bouillons; ôtez-les du feu et laissez-les dans leur syrop jusqu'à ce qu'ils soient froids; vous les retirez pour les mettre égouter ou sécher à l'étuve. Lors qu'ils seront bien secs, vous les semèrez sur une feuille de cuivre, frottée légèrement de bonne huile d'olive, vous aurez en même tems un sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement sur un petit feu; prenez en avec deux fourchetes, avec lesquelles vous filez légèrement par-dessus vos tailladins, en laissant des vuides; après que vous aurez fini, vous retournerez les tailladins sur une autre feuille aussi frottée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

19. *Marmelade de citrons.*

Prenez la quantite de citrons, que vous jugerez à propos; ôtez en le dur du bout de la queue et de celui de la tête, coupez-les en quatre et pressez un peu le jus dans une assiete, vous mettrez

ensuite vos citrons dans de l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts, et vous les retirez dans de l'eau fraiche; après les avoir égoutés et bien pressés dans une étamine, en la tordant fort, vous mettez vos citrons dans un mortier pour les bien piler; quand ils seront assez fins, vous les passerez à travers d'un tamis en les pressant fort avec la spatule, pour en tiier le plus de marmelade que vous pourrez; sur une demie livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la plume, vous y mettrez vos citrons pour les bien méler ensemble; vous les remettez sur le feu, pour leur faire prendre sept ou huit bouillons; quand votre marmelade sera à demi froide, vous la mettrez dans des pots; il y en a qui tournent les citrons pour en ôter les zests, avant de les employer.

20. *Glace de citrons.*

Exprimez le jus de vos citrons, dans trois demi septiers d'eau; mettez-y la superficie de l'écorce coupée en zets et trois quarterons de sucre, faites infufer le tout pendant une bonne heure, ensuite vous le passez dans un tamis ferré pour le mettre dans une sorbétière et faites prendre à la glace; on appelle limonade, cette composition, quand on la boit liquide sans la faire glacer.

21. *Pastilles de citron.*

Mettez deux gros de gomme adragante dans un verre d'eau avec zests d'un citron entier; laissez-les tremper jusqu'à ce que la gomme soit

fondue ; vous la passez au travers d'un linge, en la pressant fort, mettez cette eau dans un mortier avec le jus de citron ; jettez-y peu-à-peu une livre de sucre fin, passé au tambour, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; vous la retirerez du mortier pour en faire des pastilles de tels dessein que vous voudrez.

21. *Grillage de citrons.*

Faites cuire une demie-livre de sucre à la grande plume, et y mettez tout de suite trois onces de citrons verds, coupez en petits filets le plus mince que vous pourrez, remuez les dans le sucre sur un moyen feu, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur grillée ; quand ils seront finis, vous y pressez promptement quelques gouttes de jus de citrons, et les dressez en forme de macarons sur des feuilles de cuivre ; poudrez-les tout de suite avec un peu de sucre fin et faites-les sécher à l'étuve ; à la place de filets de citron, vous pourrez mettre de l'écorce de citron ratissée avec un morceau de sucre lissé, il en faut la même quantité que de celle qui est coupée en filets.

COIGNASSIER.

La septième espèce de plante fruitière est le Coignassier ; la chair de ses fruits est-odorante et un peu acide ; on les mange rarement cruds ; cuits ils sont plus amis de l'estomac. Nous en connaissons dix préparations.

1. *Confitures de coings.*

On les choisit bien mûrs, on les péle promp-

tement, on les coupe par quartiers et on les jette dans de l'eau claire, après qu'on en a ôté le cœur; cela fait on les met bouillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; ensuite on les tire pour les faire égouter, puis on les met dans du sucre clarifié, et un peu plus que tiède; on les laisse ainsi jusqu'au lendemain, qu'on les fera cuire dans le même syrop; après cela, si on craint qu'ils n'ayent pas la couleur assez rouge, on les tient couverts; on y mêle de la cochenille ou du vin rosé, et enfin, lorsqu'ils ont jetté deux ou trois bouillons, et que l'on juge que le syrop est assez cuit, on les y laisse, mais hors du feu, jusqu'au jour suivant; on les remet sur le feu pour leur faire jetter quelques bouillons, puis on les tire.

2. *Cotignac.*

On coupe les coings par morceaux, et on y laisse les pélures et pepins; on y met aussi les pélures des quartiers destinés à servir de compote et que l'on jette dans l'eau fraiche, après les avoir pélés; on fait bien cuire le tout, après quoi on le passe avec expression dans un linge ou étamine, et on en tire le plus de jus qu'on peut; ce jus étant dans une poêle à confitures, on y mettra les quartiers pour compote, afin qu'ils cuisent bien; pour cinq ou six gros coings, huit ou dix petits, on y ajoute deux livres, ou deux livres et demi de sucre, et on fait bien bouillir le tout à petit feu, afin que le fruit rougisse; quand il sera bien rouge, on poussera le syrop, et lors qu'il sera fait on dressera sa confiture; il faut y mettre plus de sucre, si on a dessein de le garder.

3. *Gelée de coings.*

Vous prendrez des coings, qui soient sains et qui ne soient pas encore bien mûrs, vous les essuyerez avec un linge blanc, et les couperez par morceaux, vous en peserez six livres, et les ferez cuire dans cinq pintes d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; après quoi vous les verserez dans un tamis par-dessus une terrine; vous peserez six livres de jus et vous y ajouterez trois livres de sucre, que vous ferez cuire ensemble, jusqu'à ce qu'ils soient en gelée; vous prendrez garde que le feu soit modéré, afin que la gelée ait le tems de rougir; après quoi vous la mettrez toute chaude dans des boîtes ou dans des pots.

4. *Marmelade de coings.*

Vous prendrez des coings qui soient beaux et des plus jaunes, vous les ferez cuire tous entiers, jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux; vous les pelerez et les passerez au tamis, ensuite vous les dessécherez, après quoi, vous en peserez quatre livres; vous ferez cuire cinq livres de sucre à la forte plume, et vous mettrez le fruit dedans, vous le remettrez dessus le feu pendant trois ou quatre bouillons, vous les remuerez avec une spatule, vous ôteres le feu de dessous; vous mettrez cette marmelade dans des pots, toute chaude et ne la couvrirez que le lendemain; la marmelade rouge de coings se fait de même, à l'exception qu'il faut y mettre de la cochenille, préparée avant d'y mettre le sucre.

5, *Compote de coings à la bourgeoise.*

Mettez dans de l'eau bouillante trois ou quatre coings, selon qu'ils sont gros; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts: retirez-les ensuite de l'eau fraiche pour les couper par quartiers, les péler et en ôter les cœurs; mettez-les dans une poêle avec un peu de sucre clarifié, pour leur faire prendre quelques bouillons; quand ils seront assez cuits, vous les dresserez dans le compotier avec le syrop, et vous les servez chaudement.

5. *Syrop de coings.*

Prenez des coings bien mûrs, ôtez le coton de dessus avec un linge, rapez jusqu'au cœur; prenez en la rapure, passez-la et pressez-la dans un linge; mettez le jus qui en sortira dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte; exposez-la au soleil, ou mettez-la devant le feu, jusqu'à ce que votre jus soit tout clair; ôtez-le pour lors de la bouteille sans remuer la lie; faites cuire une livre de sucre à soufflé; prenez quatre onces de jus de citrons, mettez-les dans le sucre; mèlez le tout ensemble et le serrez dans une bouteille; s'il était trop cuit, il faudrait le faire cuire à perlé, qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde, et s'il ne l'était pas assez, il faudrait y mettre du jus pour l'achever de cuire.

7. *Pâte de coings.*

Prenez des coings bien mûrs, pélez-les et ôtez en les cœurs, faites les cuire dans l'eau en petite quantité; mettez-les ensuite égouter dans une passoire à

petits troux, mettez dessous un vaisseau, pour recevoir ce qui tombe, à mesure que vous pressez et remuez vos coings; le tout étant passé, vous le mettrez dans un poélon bien net, faites le sécher à petit feu, le remuant toujours avec la spatule, au fond et dans le tour, de peur qu'il ne bouille, jusqu'à ce que vous apperceviez que vos coings commencent à sêcher, ce que vous connaîtrez lors qu'ils ne tiendront plus au poélon; mettez-y ensuite une demie-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, melez le tout ensemble; après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises, de telle forme que vous voudrez et les ferez sêcher à l'etuve; au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé et l'incorporer dans la marmelade.

8. *Clarequets de coings.*

Vous prendrez des coings qui soient bien mûrs, vous les pélerez, et en ôterez les pépins; vous en péserez quatre livres, et les ferez cuire dans deux pintes d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; vous retirerez ensuite vos quartiers de coings, pour vous en servir à faire des compotes; vous jetterez après dans votre décoction les pélures et les pépins de vos coings, et vous les ferez bien bouillir, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, après quoi vous les verserez dans un tamis, sur une terrine; vous ferez cuire deux livres de sucre à la forte plume, vous passerez une livre de votre décoction, que vous jetterez dedans; vous les remuerez bien, et les laissez refroidir à demi; s'ils ne sont pas assez rouges, vous pourrez y ajouter de la cochenille; vous les

dresserez ensuite dans des moules de verre, et les mettrez à l'étuve.

9. *Pâte de coings à l'écarlate.*

Faites cuire dans un four de gros coings entiers, vous leur ôtez ensuite la peau, et vous les passez au travers d'un tamis, en les pressant fort avec une spatule; vous les mettez dans une poêle, pour les faire dessécher à moitié sur un petit feu; ensuite vous les couvrez et vous les entretenez chauds sur la cendre chaude, pour les faire sécher; lorsqu'ils seront rouges, vous y mettrez de la cochenille préparée, pour les rendre encore plus rouges; vous délayez bien cette marmelade, et vous la remettez encore sur le feu, pour achever de la faire dessécher, jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle: vous faites cuire à la petite plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade de coings, que vous mêlez ensemble, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés l'un à l'autre; vous remettez cette marmelade sur le feu, pour la faire chauffer, jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, en remuant toujours avec la spatule; vous la dressez dans des moules que vous mettez à l'étuve pour faire sécher.

10. *Coings confits au liquide.*

Il faut choisir vos coings bien mûrs, qui soient jaunes et sains, les piquer avec la pointe d'un couteau, et les faire bouillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets; on les tire ensuite pour les mettre dans de l'eau fraiche; lorsque tout est pélé, on les tire de l'eau et on les met égouter, ensuite on les jette dans un sucre cuit à lissé, on les couvre

et on les fait bouillir doucement à petit feu ; on les ôte de tems en tems de dessus le feu, pour les remuer et pour les achever ; on fait cuire le sucre à perlé, on les laissera refroidir, et on les mettra dans des pots : il faut pour une livre de fruit une livre de sucre ; pour les faire bien rouges, quelques uns y mettent un verre de vin vermeil, en cuisant dans le sucre, mais pour le plus sûr, on y jette un peu de cochenille préparée de cette manière : on pile cette cochenille dans un petit mortier, avec autant de crême de tartre ; on fait bouillir un verre d'eau, et quand l'eau boût, on y jette la cochenille et la crême de tartre, on mêle le tout avec un petit bâton, on y ajoute gros comme un pois d'alun pilé, il faut que cela ne bouille qu'un moment ; ensuite on la passe dans un petit linge, et on en met dans les coings, quand ils cuisent, ce qu'on juge à propos pour les rougir.

CORIANDRE.

La huitième espèce dont nous parlerons ici est la Coriandre ; sa graine est légèrement échauffante, stomachique et carminative : on la prépare de trois façons différentes.

1. *Glace de coriandre.*

Concassez une petite poignée de coriandre, que vous mettez infuser dans une pinte d'eau chaude, et la laissez refroidir, jusqu'à ce qu'elle soit presque froide, vous y ajoutez une demie-livre de sucre ; remuez le tout ensemble, pour le passer ensuite dans un tamis bien serré, et mettez-le dans la sorbétière, pour le faire prendre la glace.

2. *Grillage de coriandre.*

Vous faites fondre un peu de sucre en poudre sur un plat, sans eau, et aussi-tôt qu'il commence à devenir roux, vous y jettez votre coriandre, et vous remuez bien avec la spatule, jusqu'à ce qu'il soit entièrement roux ; vous le dressez ensuite sur une assiete, par petits rochers, et vous les mettez à l'étuve ; il faut que la coriandre soit en dragées : remarquez qu'à toute sorte de grillage, avant qu'il soit tout-à-fait fini, il faut y mettre un peu de jus de citron, mais prenez garde de n'en pas trop mettre, car cela le fait graisser.

3. *Coriandre perlée.*

Prenez de la coriandre nouvelle, netoyez-la bien de ses ordures, faites-la sécher à l'étuve, mettez-la ensuite dans la bassine brûlante, et chargez-la de sucre gommé; vous prendrez ensuite du sucre récuit à perlé, que vous mettrez dans un entonnoir dont le gouleau soit environ de la grosseur d'un ferret d'aiguillette, vous le suspendrez en l'air, au milieu de la bassine, ayant soin à chaque couche de la faire sécher, et de la bien remuer, de peur qu'elle ne s'attache: il faut faire sauter cette dragée dans la bassine, afin qu'elle prenne sucre également, et qu'elle se perle.

COUDRIER ou *NOISETIER.*

La neuvième plante fruitière est le Coudrier, le Noisetier: on mange les amandes du coudrier dans leur primeur, et dans leur parfaite maturité. Les noisettes et les avelines sont plus agréables, on les doit à la culture.

1. *Biscuits d'avelines.*

Echaudez un quarteron d'avelines, pilez-les en les arrosant d'un peu de blancs d'œufs, pour qu'elles ne tournent point en huile, avec autant de sucre; fouettez quatre autres blancs d'œufs, délayez-y la pâte d'avelines, et formez les biscuits comme ceux d'amandes amères.

2. *Conserve d'avelines.*

Coupez des avelines en filets, après les avoir échaudées, mêlez-les avec du sucre cuit à la grande plume, que vous laisserez un peu refroidir; faites bien incorporer vos avelines avec le sucre, dressez-les dans de moules, et le tout étant froid, coupez par tablettes, pour en faire usage au besoin; pour un demi-quarteron d'avelines, il faut une livre de sucre, et dans la même proportion, suivant la quantité que vous voulez en faire.

3. *Dragées d'avelines.*

Echaudez des avelines, faites-les sécher à l'étuve, et pour le surplus du procédé, faites comme pour les amandes lissées, sans aucune différence, en les remuant toujours paralèllement pour les bien lisser.

4. *Grillage d'avelines.*

Echaudez comme il a été dit ci-dessus, mettez-les dans la poêle, avec eau et sucre; faites bouillir, jusqu'à ce qu'elles pétillent; retirez et remuez avec la spatule, pour qu'elles se pralinent bien, sans que le sucre vienne au caramel; saupoudrez-les ensuite de nompareille, citrons confits et anis mêlés; mettez ce grillage sur des feuilles ou ardoises frottées lé-

gèrement d'huile ; coupez ensuite en morceaux, de la grandeur que vous jugerez à propos, et faites sécher à l'étuve.

ÉPINE-VINENETTE.

Nous mettons dans le dixième rang des arbres fruitiers, l'Épine-Vinette, dont le fruit peut remplacer les capres, et le suc de citron, dans la préparation du punch.

1. *Dragées d'épine-vinette.*

Vous mettrez à l'étuve pour la faire sécher la quantité d'épine-vinette égrainée que vous jugerez à propos; quand elle aura resté au moins dix jours à l'étuve, et que vous la trouverez assez sèche, vous la mettrez dans des boîtes, dans un endroit sec ; elle se conserve long-tems : lorsque vous voudrez vous en servir pour faire des dragées, vous en mettrez dans une poêle à provision, avec du sucre cuit au grand lissé, sans être gommé, comme les deux premiers ; quand vous jugerez que vos dragées sont assez chargées de sucre, vous les ménerez fortement sur la fin, sans les sauter, c'est ce qui les lisse, il faut achever de les faire sécher à l'étuve ; lorsqu'elles seront bien séches, vous les conserverez dans un endroit sec, dans des boîtes garnies de papier : si vous en voulez faire beaucoup à la fois, il faut les faire dans une bassine, comme il se pratique chez les confiseurs.

2. *Glace d'épine vinette.*

Mettez une pinte d'eau dans une poêle que vous placez sur le feu ; qu'and elle sera chaude, vous

y ajouterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge et bien mûres, que vous ferez bouillir cinq ou six bouillons, avec une livre de sucre ; vous l'ôtez ensuite du feu, et la laissez infuser, jusqu'à ce que l'eau ait pris le goût et la couleur de l'épine-vinette, que vous passez dans un tamis bien serré, pour la mettre dans la sorbétière, et faire prendre à la glace.

3. *Épine-vinette confite et liquide.*

Choisissez de l'épine-vinette d'un beau rouge, grosse et bien mûre ; sur deux livres, vous ferez cuire deux livres et demie de sucre à la grande plume ; mettez-y l'épine-vinette, et la faites cuire à grand feu quatorze à quinze bouillons ; ôtez la du feu, pour la laisser reposer une heure ; vous la remettrez ensuite sur le feu, pour la faire cuire, jusqu'à ce que le syrop ait une bonne consistance ; vous l'ôtez pour lors du feu ; quand elle sera à demi-froide, vous la mettez dans des pots.

4. *Épine-vinette confite au sec.*

Ayez de la grosse épine-vinette d'un beau rouge et bien mûre, que vous laissez en grappes ; sur deux livres, vous ferez cuire deux livres et demie de sucre à la grande plume ; mettez-y l'épine-vinette, pour la faire bouillir à grand feu environ dix à douze bouillons, vous l'ôtez du feu ; quand elle sera à demi-froide, mettez-la à l'étuve, jusqu'au lendemain, que vous la mettrez égouter sur un tamis, et ensuite sur des feuilles de cuivre ; poudrez les grappes avec du sucre fin, passé au tambour : mettez-les sécher à l'étuve.

5. *Marmelade d'épine-vinette.*

Mettez dans une poêle deux livres d'épine vinette égrainée, avec deux verres d'eau, que vous ferez bouillir sur le feu, pour la faire crever; vous la passez ensuite au travers d'un tamis, en la pressant fortement avec une spatule; remettez dans la poêle ce que vous avez passé, et faites-le dessécher sur le feu, jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse, en remuant toujours, de peur qu'elle ne s'attache; faites cuire trois livres de sucre à la grande plume, et mettez-y la marmelade, pour la bien incorporer avec le sucre; lorsqu'elle sera bien mêlée, vous la remettrez sur le feu, en la remuant toujours, jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir; vous l'ôtez pour lors; quand elle seia à demi-froide, vous la mettrez dans des pots.

6. *Gelée d'épine-vinette.*

Prenez de l'épine-vinette bien mûre, la plus belle que vous pourrez trouver; vous l'égrainerez et la mettrez dans une poêle avec de l'eau, ce qu'il en faut pour qu'elle puisse tremper; donnez lui une vingtaine de bouillons couverts, et jettez-la dans un tamis, pour en exprimer tout le jus; il faut qu'elle cuise à grand feu, pour l'empêcher de noircir, et vous aurez soin de la bien passer, pour la rendre claire; vous mesurerez cette décoction, et vous y ajouterez autant de sucre clarifié que vous faites réduire au cassé; mettez la décoction d'épine-vinette dans le sucre, pour les faire bouillir ensemble; au premier bouillon, vous aurez soin de l'écumer; vous la mettrez ensuite sur le feu, pour continuer

à la faire bouillir, jusqu'à ce que prenant la gelée avec une cuiller, elle tombe en nappe, et qu'elle quitte net, ce qui est une marque que la gelée est faite; vous l'ôterez du feu et la mettrez dans des pots, quand elle sera un peu refroidie : cette gelée est merveilleuse pour la dyssentérie ; elle vaut mieux que celle de coings.

7. *Conserve d'épine-vinette.*

Prenez une livre d'épine-vinette, qui soit de belle couleur, et que vous dégrainez; mettez-la dans une poêle, avec un demi-septier d'eau ; faites-lui prendre trois ou quatre bouillons pour la faire fondre, passez-la ensuite au travers d'un tamis sur un plat d'argent à part ; vous ferez dessécher le marc, et vous la finirez comme celle de groseilles.

FIGUIER.

La onzième plante dont nous rapporterons ici la préparation alimentaire, est le figuier ; il s'en fait un commerce considérable dans la Provence.

Figues sèches ou liquides.

On prend des figues à demi-mûres, on les pique du côté de la queue, et on les passe à l'eau bouillante quinze ou seize bouillons ; il faut les couvrir, ensuite les laisser refroidir à moitié dans cette eau, après quoi on les tire et on les passe à l'eau fraiche; on les met égouter sur un tamis, et sur quatre livres de fruits, on fait cuire quatre livres de sucre à perlé, on y met le fruit; il faut leur faire prendre ensuite trois ou quatre bouillons couverts, les

ôter de dessus le feu, les bien écumer, et les mettre dans une terrine à l'étuve, pour y passer la nuit; le lendemain on y ajoute le syrop, sans retirer le fruit de la terrine; on leur fait prendre dix à douze bouillons, et on le rejette de nouveau sur ce fruit, après l'avoir écumé; le jour suivant on fait la même chose, et on les acheve au syrop de garde, pour le liquide: si l'on veut les figues au sec, on les met égouter, on les arrange sur des ardoises, ou feuilles de fer blanc, la queue en haut, en les poudrant d'un peu de sucre fin, et en les mettant sécher à l'étuve, comme les poires de rousselet.

FRAISIER.

La douzième plante fruitière dont nous allons rapporter ici les différentes préparations, est le Fraisier: les fraises sont les fruits d'été les plus sains; elles rafraichissent, nourrissent, humectent, adoucissent, sont légèrement fondantes, apéritives et cordiales; elles conviennent presqu'à tout le monde; en genéral on en peut manger beaucoup et habituellement, sans ressentir aucune incommodité; cependant les personnes qui ont l'estomac froid, feront très-bien de s'en abstenir.

1. *Compote de fraises.*

Ayez de belles fraises, qui ne soient pas trop mûres, épluchez-les, et les lavez; faites-les égouter sur un tamis; mettez dans une poêle une demie-livre de sucre, avec un peu d'eau, et faites-le cuire à la grande plume; vous connaîtrez sa cuisson en soufflant au travers de l'écumoire, qui est trempée dans le sucre; s'il s'envole comme de la plume, jettez-y

jettez-y les fraises et les descendez de dessus le feu, laissez-les reposer un peu de tems dans le sucre, en les remuant doucement avec la poêle; vous leur ferez faire ensuite un petit bouillon, et vous les retirerez promptement, si les fraises voulaient se lacher et ne point rester entières; quand elles seront à moitié froides, vous les dresserez dans le compotier.

2. *Marmelade de fraises.*

Vous faites cuire à la grande plume deux livres de sucre; en le retirant du feu, vous y mettrez une livre de bonnes fraises pilées, que vous avez passées au travers d'une étamine, en les bourrant avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le tout soit passé; mêlez bien les fraises avec le sucre; vous mettrez votre marmelade dans des pots, et vous ne la couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

3. *Massepains de fraises.*

Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez égouter, pour les piler très-fines dans un mortier; lors qu'elles sont bien pilées, vous mettez deux poignées de fraises lavées et bien égoutées, que vous repilez encore, jusqu'à ce que les fraises soient incorporées avec les amandes; vous avez une livre de sucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes et les fraises; vous mettez le tout dans une poêle sur un feu très-doux, pour faire dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle; retirez-la pour la mettre sur une feuille, afin de la laisser refroidir; lorsqu'elle sera froide, vous la mettrez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais; repi-

lez cette pâte, l'espace d'un bon quart-d'heure, en y ajoutant un peu de sucre fin, en la pilant; dressez ensuite les massepains de la grosseur et figure que vous jugerez à propos; faites-les cuire dans un four doux.

4. *Crême de fraises.*

Ayez une pinte de bonne crême, que vous mettez dans une poêle avec un quarteron de sucre; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; vous prenez deux bonnes poignées de fraises épluchées et lavées, que vous pilez dans un mortier, délayez-les dans de la crême; lorsqu'elle est à moitié froide, vous y délayerez gros comme un pois de presure, passez de suite votre crême dans une serviete, pour la mettre dans le compotier, que vous devez servir; mettez le compotier à l'étuve, pour faire prendre la crême; lorsqu'elle sera prise, vous la mettrez rafraichir sur la glace.

5. *Glace de fraises.*

Pour faire trois demi-septiers de glace de fraises, vous prenez une demie-livre de fraises, avec demi-quarteron de groseilles rouges, que vous écrasez ensemble dans une terrine; ajoutez-y une demie livre de sucre, avec une chopine d'eau; passez ensuite plusieurs fois à la chausse, si votre eau n'est point claire dès la première; vous la mettrez ensuite dans une terrine, jusqu'à ce que vous la mettiez à la glace.

6. *Fraises au caramel.*

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre, ou une demie-livre, suivant la quantité de fraises

que vous voulez faire, avec un peu d'eau; faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit au caramel, d'une belle couleur de canelle; retirez-le de dessus le feu, pour le mettre sur la cendre chaude, et empêcher qu'il ne se prenne; trempez-y de grosses fraises en les tenant par la queue, mettez les à mesure sur une feuille de cuivre frottée légèrement de bonne huile d'olive: vous les dresserez ensuite comme vous jugerez à propos.

7. *Fraises en chemise.*

Fouettez un blanc d'œuf, prenez-en un peu de mousse, suivant la quantité de fraises que vous voulez faire; passez-les dans cette mousse, et roulez-les dans du sucre fin; vous les mettez à mesure sur une feuille de papier blanc, placée sur un tamis; serrez-les à l'étuve, pourque la chaleur en soit très-douce.

8. *Fromage glacé de fraises.*

Prenez un panier de fraises que vous épluchez et écrasez bien; vous les mélerez ensuite avec une pinte de crême et trois quarterons de sucre; laissez le tout ensemble pendant une heure, que vous le passerez au tamis; mettez votre crême dans une sorbétière. pour la faire prendre à la glace; lorsque votre crême sera prise, vous la travaillerez comme les glaces; vous la retirerez ensuite de la sorbétière, pour la mettre dans le moule à fromage; vous la remettrez à la glace pour la soutenir, jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir; vous aurez soin de tenir de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, pour pouvoir enfoncer le moule jusqu'à la hauteur du fromage; vous mettez votre compotier ou assiete sur le moule, et vous la renversez dessus.

9. *Cannelons glacés à la fraise.*

Vous écrasez dans une terrine deux livres de bonnes fraises bient mûres, avec une demie-livre de groseilles rouges, vous y mettez une pinte d'eau, avec une livre de sucre; vous laissez infuser le tout ensemble pendant une bonne demie-heure, et le passez ensuite dans un tamis; mettez-le dans une sorbétière, pour le faire prendre à la glace; lorsque votre glace sera prise, vous la travaillerez et la mettrez dans des moules à cannelons; vous les remettrez à la glace, après les avoir enveloppés de papier; lorsque vous serez prêt à servir, vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron, ou une marmite, vous y tremperez les moules seulement, pour que les cannelons les quittent; vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout, avec le plat de la main, en les présentant sur l'assiete.

FRAMBOISIER.

Le treizième arbuste fruitier est le Framboisier: les framboises sont douées d'une qualité nourrissante, cordiale, un peu rafraichissante, humectante, adoucissante, légèrement fondante; c'est un aliment très-sain: il y a peu de personnes qui aient l'estomac assez faible pour s'en priver.

1. *Compote de framboises.*

Choisissez des framboises bien fraiches, qui ne sentent point l'odeur de cantharides; faites cuire du sucre à perlé, glissez-y votre fruit, faites-lui prendre un bouillon couvert, cela suffit pour les faire cuire.

2. *Marmelade de framboises.*

Choisissez des framboises peu mûres et bien entières, ôtez les queues, mettez votre fruit dans une terrine plate par le fond; faites cuire du sucre à soufflé et le versez dessus; laissez-les ensuite refroidir et les versez bien doucement dans la poële, faites-les bouillir et les écumez jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perlé; dressez-les pour lors dans des pots, et couvrez-les quand elles sont froides.

3. *Conserve de framboises.*

Prenez de belles cérises, ôtez-en les noyaux, faites-les bouillir dans de l'eau, égoutez-les, ensuite écrasez-les et les desséchez bien; cela fait, joignez-y quelques poignées de framboises avec leurs grains, ou bien contentez-vous de passer vos framboises, et d'en mêler le suc avec vos cérises; faites cuire ensuite du sucre à cassé, mettez-y votre mélange, travaillez bien le tout en remuant toujours, jusqu'à ce que le sucre commence à se prendre par-dessus, et formez une petite glace; dressez pour lors votre conserve dans des moules; et quand elle sera refroidie, tirez-la pour vous en servir au besoin, après l'avoir découpée avec la pointe d'un couteau.

4. *Cannelons de framboises.*

Mettez dans une terrine environ deux livres de framboises, avec une demie-livre de groseilles rouges; écrasez le tout ensemble, et mettez-y une livre de sucre avec une pinte d'eau; laissez infuser une demie-heure, passez votre eau de framboises dans un tamis, pour la mettre dans une sorbétière, afin de la faire prendre à la glace; lorsqu'elle sera

prise, vous la travaillerez pour la mettre dans des moules à cannelons, que vous envelopperez de papier, pour les mettre à la glace, seulement afin de les soutenir jusqu'à ce que vous serviez; vous tremperez les moules dans de l'eau chaude, pour les faire détacher; vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout, avec le plat de la main, en les présentant sur une assiete, et vous les servirez promptement.

4. *Crême de framboises.*

Après avoir fouetté de la bonne crême assez épaisse, mettez-y du sucre en poudre et des framboises bien mûres, que vous aurez passé par un tamis; il faut en mettre en proportion de ce qu'on a de crême, pour lui donner le goût, la dresser sur une porcelaine, par roches, avec une cuiller, la garnir autour d'un cordon de framboises entières et la servir.

5. *Fromage glacé de framboises.*

Ayez un bon panier de framboises d'environ une livre, que vous écrasez bien dans une terrine, pour une pinte de crême, que vous mêlez avec les framboises, et environ trois quarterons de sucre; laissez le tout ensemble pendant une heure, et passez-le ensuite au tamis, vous le mettrez dans une sorbétière, pour le faire prendre à la glace; lorsque votre crême sera glacée, vous la travaillerez et la mettrez dans un moule de fromage, que vous remettrez à la glace, pour la soutenir jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir: vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y enfoncerez le moule jusqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il

quitte facilement ; vous mettez votre assiette à compôte sur le moule, vous renversez le fromage dessus et vous servez promptement.

7. *Gelée de framboises.*

Vous prendrez quatre livres de framboises et deux de groseilles ; vous ferez ensuite cuire cinq ou six livres de sucre à cassé ; vous y jetterez votre fruit et le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus et que le syrop soit cuit entre lissé et perlé ; vous versez pour lors le tout sur un tamis, au-dessus d'une poêle : sans passer votre fruit, si vous voulez, la gelée pourrait être très-belle ; vous lui faites prendre encore un bouillon : vous l'écumez et l'empotez à l'ordinaire.

8. *Glace de framboises.*

Ecrasez dans une terrine un panier de framboises, ajoutez-y trois demi-septiers d'eau, avec une demie-livre de sucre ; battez le tout ensemble et passez-le à la chausse ; vous vous règlerez sur cette dose, suivant la quantité que vous voulez en faire : vous le mettrez dans la sorbétière, pour faire prendre à la glace.

9. *Framboises liquides.*

Vous prendrez cinq livres de framboises, grosses et vermeilles, épluchez-les, et faites cuire sept livres de sucre à la grande plume, mettez-y vos framboises, et faites-les cuire douze ou quinze bouillons ; il faut ensuite les descendre de dessus le feu, les bien écumer, les remettre cuire jusqu'à ce qu'elles soient en syrop ; laissez-les refroi-

dir, et mettez-les dans des pots, et comme la framboise est extrêmement sèche, vous pouvez mettre sur quatre ou cinq livres de framboises, deux verres de jus de cérises, que vous avez passé à la chausse, mais vous ne le mettrez que quand vous aurez donné le premier bouillon; vous ferez cuire le tout ensemble à grand feu, jusqu'à ce qu'il soit en syrop; vous laisserez ensuite refroidir vos framboises, et vous les mettrez dans des pots.

10. *Pâte de framboises.*

Vous passez au tamis de belles framboises bien rouges, vous les dessécherez jusqu'à ce qu'elles soient réduites à moitié; vous en péserez quatre livres; vous ferez cuire autant de livres de sucre au caramel, et vous y mettrez votre pâte; il faut bien la remuer avec une spatule, la dresser sans l'exposer sur le feu, et la mettre à l'étuve: vous pouvez vous servir de sucre en poudre, en mettant livre pour livre, lui donner dix ou douze bouillons, et ensuite la dresser.

11. *Framboises sèches.*

On fait cuire deux livres de sucre à la grande plume, on y met deux livres de belles framboises presque mûres et épluchées de leurs queues, on leur fair prendre un bouillon couvert, on les ôte ensuite du feu pour les écumer, on les verse doucement dans une terrine, pour les laisser dans leur syrop jusqu'au lendemain, en les mettant dans l'étuve; on les retire ensuite dans le syrop, pour les faire égouter; après on les poudre de sucre fin, et on les met sécher à l'étuve.

12. *Massepains de framboises.*

Il faut piler très-fin une livre d'amandes douces, après les avoir bien échaudées et bien égouttées. on y met ensuite deux poignées de framboises, qu'on repile encore avec les amandes, jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ensemble; il faut faire cuire une livre de sucre à la plume, pour le mêler avec les framboises et les amandes; on fait dessécher cette pâte à un feu très-doux, jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle, on la retire pour la mettre refroidir, on la repile encore dans le mortier, en y ajoutant deux blancs d'œufs frais, et un peu de sucre fin; lorsque les blancs d'œufs seront bien incorporés dans la pâte, il faut dresser les massepains de la grandeur et de la figure que l'on juge à propos, et les faire cuire dans un four très-doux; quand ils sont cuits, il faut les glacer avec une glaee blanche, qui se fait avec du sucre fin passé au tambour et bien battu avec un peu de blanc d'œuf et quelques gouttes de jus de citron; on en couvre tout le dessus des massepains, et on les remet un moment au four, pour faire sécher la glace.

GRÉNADIERS.

On met dans le quatorzième rang des plantes fruitières le Grenadier, dont le suc est bon pour appaiser la soif; on en fait un excellent syrop, en y mêlant du sucre.

1. *Conserve de grénades.*

Prenez des grénades, pressez-les dans une ser-

viete, tirez-en le jus, et le mettez dans un plat, avec un peu de sucre en poudre ; faites chauffer le tout jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; faites cuire ensuite du sucre à soufflé, tirez-le de dessus le feu, mettez-y votre jus de grénades, dressez votre conserve lorsque la glace commence à se former.

2. *Gelée de grénades.*

Prenez des grénades, passez-les dans un linge, mesurez le jus que vous en tirerez, et sur une pinte, mettez trois quarterons de sucre, mêlez le tout, et faites-le cuire ensemble : vous connaîtrez que votre gelée est cuite, si en la mettant sur une assiete, elle se lève sans s'attacher : ou bien prenez autant de fruits que de sucre cuit à cassé, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus, et que votre syrop soit entre lissé et perlé ; cela fait, égoutez vos grénades sur un tamis qui soit fin, sans les trop presser ; quand elles sont égoutées, faites-leur prendre un bouillon, et après les avoir écumées, empotez-les : il faut avoir grand soin d'ôter cette petite écume qui se forme sur la gelée, avant de l'empoter ; elle est plus belle et plus nette.

3. *Syrop de grénades.*

Passez des grains de grénades dans un linge, tirez-en le jus, mettez-le dans une bouteille de verre, qui ne soit point couverte, exposez cette bouteille au soleil, ou mettez-la devant le feu, jusqu'à ce que votre jus soit bien clarifié ; ôtez le pour lors de la bouteille, sans remuer la lie ; faites cuire une livre de sucre à soufflé, prenez quatre onces de jus de grénades, mettez-les dans le sucre, mêlez le tout

ensemble, et serrez le syrop dans une bouteille; s'il était trop décuit, il faudrait le faire cuire à perlé, c'est là la vraie cuisson de tous les syrops de garde, et s'il ne l'était pas assez, il faudrait y mettre du jus, pour achever de le cuire.

GROSEILLERS.

La quinzième plante fruitière est le Groseiller; il y en a de plusieurs sortes, le rouge, le blanc et le noir ou cassis. La groseille en général est un fruit que sa légère acidité rend rafraichissant, apéritif, stomachique; on prépare avec les groseilles différens mets pour nos desserts; on les confit, on en fait des compotes et des glaces.

1. *Gelée de groseilles.*

Prenez deux livres de groseilles, que veus écraserez bien, pour en exprimer le suc au travers d'un torchon fort serré, en le tordant fort; passez ce suc ou jus à la chausse; prenez deux livres et demie de sucre, que vous mettrez en poudre et vous le jetterez dans le jus de groseilles. vous le remuerez avec une spatule, pour le faire fondre; vous l'exposerez ensuite au soleil dans deux vaisseaux que vous verserez de l'un à l'autre, pendant deux ou trois heures, par intervale, toujours exposé au soleil, et à chaque fois vous verserez votre gelée dix ou douze fois de suite; si elle n'est pas prise le même jour elle prendra le lendemain, en l'exposant au soleil; cette gelée n'est que pour rafraichir et non pour garder, ou bien :

On prend une livre et demie de groseilles et une

livre de sucre; on lave la groseille, on l'épluche, on l'écrase et on en extrait le jus a travers un linge; on rape le sucre très-fin, on le passe même au tamis; on le met dans un vaisseau assez grand pour contenir le tout; on fait un trou au milieu du tas et on y verse peu-à-peu le jus des groseilles, en remuant en rond avec une cueiller, jusqu'à ce que tout le sucre soit foudu; on met le tout dans des pots, qu'on laisse découverts dans un endroit sec, jusqu'à ce que la gelée soit formée, ce qui est l'affaire de vingt-quatre heures; cette gelée ainsi préparée, conserve tout le parfum de son fruit; on le garde deux années entières, sans s'altérer, plus même si on les couvre d'un papier imbibé d'eau-de-vie, comme les autres confitures.

2. *Gelée de groseilles au feu.*

Vous prenez six livres de groseilles et vous faites cuire six livres de sucre à cassé; vous y jettez vos groseilles, et vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus et que leur cuisson soit entre le lissé et le perlé; vous les égoutez ensuite sur un tamis fin, sans les trop presser; si vous voulez, vous les laissez seulement bien égouter, après quoi vous faites prendre à votre gelée un bouillon; vous écumez et la mettez dans des pots; quand elle y est, il s'y fait encore une petite écume, qu'il faut ôter pour la rendre nette et la couvrir deux jours après.

3. *Gelée de groseilles framboisées.*

Elle se fait comme la précédente avec cette différence que vous mettrez un demi quart de fran-

boises sur trois quarts de groseilles et une livre de sucre pour une livre de fruit.

4. *Gelée de groseilles vertes.*

Prenez trois livres de groseilles vertes, que vous mettrez dans de l'eau chaude sur le feu, comme celles qui sont au liquide, il n'en faut pas ôter les pepins ; lorsqu'elles sont montées sur l'eau, vous les versez dans de l'eau fraiche, et les remettez sur le feu, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts ; mettez-les égouter et jettez-les dans trois livres de sucre cuit au perlé ; faites leur prendre plusieurs bouillons, en les remuant, jusqu'à ce que votre sucre soit revenu au perlé, ce que vous connaîtrez en prenant du sucre avec l'écumoire ; quand le syrop tombe en nappes c'est une marque que la gelée est a son point de cuisson ; vous la passez dans une terrine a travers d'un tamis, pour la dresser ensuite dans des pots.

5. *Glace de groseilles.*

Prenez deux livres de groseilles et une livre de framboises ; mettez le tout dans une poêle, faites leur faire trois ou quatre bouillons couverts, vous les jetterez sur un tamis pour en avoir le jus, que vous passerez à la chausse ; vous prendrez ensuite une livre et demie de sucre, que vous ferez fondre dedans, sur le feu, et vous y mettrez une chopine d'eau ; vous la versez dans une terrine pour refroidir ; vous mettrez ensuite votre eau de groseilles dans une sorbétière, pour faire prendre à la glace ; si vous n'êtes pas dans le tems de la groseille en grains, prenez de la gelée de gro-

seilles framboisées un pot ou deux, suivant la quantité que vous en voulez faire; vous la mettrez dans l'eau chaude, pour qu'elle soit plus facile à dégeler; passez-la au travers d'un tamis, en la pressant avec une spatule; ajoutez-y du sucre, un peu de cochenille, si vous n'y trouvez pas assez de couleur et vous finirez vos glaces comme à l'otdinaire.

6. *Groseilles au liquide.*

Prenez quatre livres de groseilles et faites cuire cinq livres de sucre à la plume, jettez-y dedans vos groseilles et faites les cuire à grand feu, quatorze ou quinze bouillons, descendez-les ensuite de dessus le feu, et laissez-les reposer une demie-heure, remettez-les sur le feu, et faites les cuire à syrop de garde; il faut les laisser refroidir et les mettre dans des pots; si vous voulez les faire parfaitement belles et bien coulantes, vous écraserez dans une terrine trois livres de cérises, et vous en tirerez le jus, que vous passerez à la chausse, jusqu'à ce qu'il soit bien clair, vous ferez ensuite cuire six livres de sucre à la forte plume et vous y mettrez votre jus de cérises, auquel vous donnerez quatre ou cinq bouillons; vous y jetterez vos quatre pintes de groseilles, que vous ferez cuire douze ou quinze bouillons: il faut les laisser un peu reposer, puis les remettre sur le feu et les faire cuire en syrop, les laisser refroidir et les mettre dans des pots.

7. *Syrop de groseille.*

Exprimez le suc de telle quantité de groseilles qu'il vous plaira; mettez-le en fermentation, pen-

dant trois ou quatre jours, afin qu'il ne se forme pas en gelée ; faites le cuire ensuite avec suffisante quantité de sucre, jusqu'à consistance de syrop, et vous en servez au besoin.

8. *Clarequets de groseilles.*

Ayez deux livres de groseilles que vous écraserez à froid dans une terrine, ou si vous voulez, mettez-les dans une poële sur le feu, et faites-lui prendre huit à dix bouillons ; jettez-les ensuite sur un tamis, pour en exprimer le jus ; passez le jus à la chausse ; si vous en avez une chopine, vous ferez cuire cinq quarterons de sucre au cassé ; mettez-y le jus de groseilles pour les faire bouillir ensemble et les réduire en gelée ; lorsque cette gelée sera faite, vous la verserez dans des petits gobelets à clarequets, et vous les servirez quand ils seront pris.

9. *Pâte de groseilles.*

Prenez des groseilles, épluchez toutes les queues, faites les bouillir avec de l'eau qui doit être en petite quantité ; faites-les ensuite égouter dans une passoire à petits troux ; mettez dessous un vaisseau, pour recevoir ce qui tombe, à mesure que vous remuez et que vous passez vos groseilles ; le tout étant passé, mettez-le dans un poélon, faites-le sécher à petit feu, le remuant toujours avec la spatule, au fond et dans le tour, de peur qu'il ne brûle, jusqu'à ce que vous vous apperceviez que vos groseilles commencent à sécher, ce que vous connaîtrez lorsqu'elles ne tiendront plus au poélon, mettez-y ensuite une demie-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, et mêlez le tout ensemble ;

cela fait, vous étendrez votre pâte sur des ardoises, de telle forme que vous voudrez, et la ferez sécher à l'étuve; au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le mettre au cassé, et l'incorporer dans votre marmelade.

10. *Compote de groseilles vertes.*

Prenez des groseilles vertes bien choisies, mettez-les dans l'eau sur le feu, pour les faire blanchir, il ne faut pas qu'elles bouillent; l'eau étant prête à bouillir, ôtez-les de dessus le feu, et les couvrez d'un linge; faites cuire du sucre à la plume, il en faut une livre pour une livre de fruits; mettez-y vos groseilles, faites-leur prendre un grand bouillon couvert, ôtez-les ensuite, et les laissez reposer; après quoi faites-leur prendre encore un petit bouillon, ôtez-les et couvrez-les, pour les faire reverdir: si votre syrop n'est pas assez fait, vous achevez de le cuire, puis vous dressez votre compote, pour la servir chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

11. *Groseilles rouges au sec.*

Pour bien tirer les groseilles au sec, il faut d'abord les confire en bouquets, c'est à dire, avant de les mettre au sucre, il faut en faire des petits bouquets, parce que les fruits sont trop petits pour les faire sécher l'un après l'autre.

12. *Compote de groseilles rouges.*

Clarifiez votre sucre dans un poélon, écumez-le soigneusement, mettez-y ensuite votre fruit, il faut un quarteron et demi de sucre sur une livre de fruit et une chopine d'eau, faites-lui d'abord prendre

prendre un grand bouillon couvert; faites le ensuite bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en gelée, après quoi ôtez vos groseilles de dessus le feu; écumez-les; laissez-les un peu refroidir et les dressez chaudement dans des jattes ou compotiers; quelques uns après avoir fait cuire le tout ensemble, y jettent leurs groseilles, leur font prendre un bouillon, les ôtent et les dressent ensemble si elles ont assez pris du sucre, sinon ils leur font encore prendre un bouillon.

13. *Conserve de groseilles.*

Vous prenez des groseilles, que vous épluchez et vous les mettez dans une poêle, sur le feu, pour leur faire rendre leur eau; vous les jettez ensuite sur un tamis et vous les laissez bien égouter; ainsi préparées, vous les presserez sur le tamis, vous prendrez ce qui en sera decoulé et vous le remettrez sur le feu, pour le faire dessécher: vous faites cuire du sucre au cassé, et vous y jettez votre marc, jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment pour donner la couleur et le goût à votre conserve; délayez bien le tout dans votre sucre, que vous travaillerez et blanchirez autour de la poêle, et quand vous verrez qu'il fera une petite glace pardessus, vous dresserez votre conserve dans vos moules.

14. *Groseilles en bouquets.*

Prenez une livre de grosses groseilles cueillies par petits bouquets, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la plume, pour leur faire prendre deux ou trois bouillons couverts; écumez-

les doucement et laissez-les dans le sucre, sans les ôter de la poêle; il faut les mettre à l'étuve, jusqu'au leudemain, que vous les mettrez égouter; lorsqu'ils seront refroidis, arrangez-les auparavant par petits bouquets; quand elles seront bien égoutées, il faut les poudrer de sucre fin et les mettre sécher à l'étuve.

15. *Groseilles en chemise.*

Ayez des belles groseilles en grappes, que vous trempez dans un peu de mousse de blancs d'œufs bien fouettés; passez-les de suite dans du sucre fin et mettez-les à mesure sur une feuille de papier blanc, posée sur un tamis, mettez à l'étuve d'une chaleur très-douce pour les faire sécher.

16. *Groseilles en grains.*

Ayez de belles groseilles rouges; ôtez en les pepins et jettez-les à mesure dans l'eau fraiche; clarifiez six livres de cassonnade pour quatre livres de groseilles, que vous mettrez au cassé; vous y glisserez votre fruit bien doucement et vous le remuerez toujours sur la fin, en tenant votre poêle par les deux anses jusqu'à ce que votre sucre soit décuit; vous ôtez les groseilles du feu, et vous les mettrez dans des pots; il ne faut pas qu'elles bouillent du tout. La groseille blanche se fait de la même façon.

17. *Groseilles en grappes.*

On prend quatre livres de grosses groseilles en grappes; on fait cuire quatre livres de sucre à la

grande plume et on y met les groseilles en grappes; on les fait cuire cinq ou six bouillons et on les laisse reposer cinq ou six heures; après quoi, vous les remettez sur le feu et vous leur faites prendre trois ou quatre bouillons; vous les posez proprement sur un tamis pour les égouter; vous les dressez ensuite en grappes sur des feuilles de fer blanc, ou des ardoises; vous les poudrez tant soit peu de sucre, et vous les mettez à l'étuve.

18. *Marmelade de groseilles.*

Faites bouillir trois livres de groseilles égrainées avec un demi-septier d'eau, que vous mettez dans une poêle, pour lui faire prendre quatre ou cinq bouillons, afin de les faire crever; vous passez le clair des groseilles au travers d'un tamis, et vous le mettez à part, ensuite vous le pressez bien avec une spatule, ou avec la main, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez; faites cuire une livre de sucre à la grande plume; mettez-y la marmelade de groseilles pour la faire bouillir avec le sucre, en la remuant toujours avec une spaule, jusqu'à ce qu'elle ait pris quatorze ou quinze bouillons et versez-la à demi chaude dans les pots; quant au clair des groseilles que vous avez mis à part, si vous n'avez point d'occasion de l'employer, vous pourrez le laisser dans votre marmelade; vous reduisez le tout ensemble et vous lui donnez plusieurs bouillons.

19. *Groseilles vertes au liquide.*

Vous les fendrez par un côté avec un canif et vous leur ôtez tous les petits pepins; vous les

mettez ensuite dans de l'eau bien claire, sur le feu, que vous tenez modéré; quand elles sont montées au-dessus de l'eau, vous les descendez de dessus le feu et les laissez reposer dans la même eau; lorsqu'elles sont froides, vous les changez et les mettez dans d'autre eau, pour les faire verdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien molles; vous les ôtez pour lors du feu et les rafraichissez dans l'eau fraiche, ensuite vous les égoutez bien et vous les mettez au sucre clarifié, vous leur ferez prendre quatorze ou quinze bouillons, les ayant mises sur le feu, afin qu'elles prennent bien le sucre, et vous les y laisserez jusqu'au lendemain, qu'il faudra les égouter et faire cuire le syrop à perlé; puis vous les glisserez dedans et leur feres prendre trois ou quatre bouillons couverts, après quoi il n'y a plus qu'à les empoter, pour vous en servir lorsqu'il vous plaira.

20. *Groseilles vertes au sec.*

Après les avoir fait confire comme il est rapporté dans le n°. précédant, vous les retirez de leur syrop pour les mettre sur des feuilles de cuivre, vous les poudrez de sucre, et vous les faites sécher à l'étuve; le syrop peut servir à faire des rafraichissemens et des compotes.

JASMIN.

La seizième plante que nous placerons dans le rang des plantes fruitières, quoique ce soit plutôt une fleur, qu'un fruit, est le Jasmin, dont on fait sept préparations pour nos tables.

1. *Jasmin au sec.*

Prenez des bouquets de jasmin, dont les fleurs soient fraiches, blanches et bien épanouies, coupez la moitié des queues, attachez ensemble plusieurs branches, trempez-les dans le sucre au petit lissé, laissez égouter, poudrez-les de sucre fin, faites sécher à l'étuve et mettez proprement dans des boîtes : on prépare de même les jonquilles.

2. *Biscuits de jasmin.*

Battez bien ansemble une cueillerée de marmelade et du jasmin, avec demie-livre de sucre : en poudre, quatre jaunes d'œufs frais, fouettez six blancs en neige et melez-les avec le reste, un quarteron de fine fleur de farine de froment, que vous ferez passer au tamis, pour la distribuer plus également dans votre pâte ; dressez dans les moules, et faites cuire à feu modéré, comme tous les biscuits ; glacez-les d'une glace blanche.

3. *Jasmin au candi.*

Epluchez des fleurs, faites-les cuire au sucre à la grande plume, mettez dans les moules à candi, et versez-y du sucre cuit à soufflé, à moitié froid; mettez à votre étuve à une chaleur modérée ; quand le sucre formera le diamant, la fleur sera à son point ; il en est de même du candi de jonquilles.

4. *Jasmin en chemise.*

Trempez les fleurs dans des œufs fouettés en neige, poudrez par-tout de sucre fin, et faites sécher à l'étuve.

5. *Gâteau de jasmin.*

Délayez un peu de sucre fin avec du blanc d'œuf sans être trop liquide ; laissez-les sur l'assiete, où vous l'aurez délayé, faites un moule de la grandeur que vous voudrez donner à votre gâteau; ce moule sera de papier. Pour un quarteron de fleurs de jasmin épluchées, faites cuire trois quarterons de sucre à la grande plume, mettez-y vos fleurs, travaillez le tout sur le feu ; quand le mêlange commence a monter, mettez-y le blanc d'œuf sucré, versez le tout dans le moule, et tenez dessus, mais à quelque distance, le cul de la poêle encore chaud.

6. *Pâte de jasmin.*

Pilez et passez du jasmin au tamis, délayez-le peu-à-peu dans du sucre cuit à la grande plume; mettez ensuite dans des moules, et faites sécher à l'étuve une demie livre de sucre pour douze onces de fleurs épluchées.

6. *Pastilles de jasmin.*

Faites infuser du jasmin à l'étuve, passez cette infusion ; en la passant, faites y dissoudre de la gomme adragante, mettez au mortier avec sucre fin, pilez ensemble et y mettez du sucre jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable, dont on fait des pastilles telles que l'on veut.

JONQUILLES.

La dix-septième est la Jonquille ; c'est pareillement une fleur : nous allons rapporter ici un de ses procédés.

Essence de jonquilles.

Ayez une grande bouteille de ratafia, à gouleau évasé ; ayez en même tems du sucre rapé une livre et demie et une demie livre de fleurs de jonquilles épluchées ; faites un lit de sucre au fond de la bouteille, ensuite un lit de fleurs et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit employé, couvrez bien votre bouteille, mettez macérer à froid pendant deux jours et ensuite autant de tems à une chaleur douce à l'étuve ; faites égouter ensuite les fleurs macerées sur un tamis ; ce qui en sortira sera l'essence de la jonquille dont vous vous servirez pour donner cette odeur aux choses auxquelles vous voudrez l'employer,

MURIERS.

La dix-huitième plante fruitière est le Mûrier noir : les mûres qui en sont les fruits, sont rafraichissantes, apéritives, légérement fondantes et très-saines : on les prépare de trois façons différentes.

1. *Mûres confites au liquide.*

Vous faites cuire deux livres de sucre au grand perlé, vous y mettez trois livres de mûres qui ne soient pas tout-à-fait dans leur maturité ; vous leur faites prendre un petit bouillon couvert, en remuant doucement la poêle par les deux anses ; vous les ôtez du feu, pour les mettre dans une terrine et les laissez 24 heures dans leur syrop, vous coulerez ensuite le syrop dans une poêle, pour le faire recuire jusqu'au grand perlé ; remettez douce-

ment les mûres dans leur syrop : quand elles seront froides, vous les serrerez dans des pots.

2. Mûres confites au sec.

Vous en prenez qui ne soient pas tout-à-fait dans leur maturité, vous faites cuire à la grande plume une demie-livre de sucre, pour une demie-livre de mûres ; vous les mettez dans le sucre pour leur faire prendre un petit bouillon couvert, en remuant doucement la poêle par les anses ; ôtez-les du feu, passez par-dessus de petits morceaux de papier blanc, pour ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, et les mettez dans une terrine à l'étuve, pour les y laisser 24 heures, ôtez-les de l'étuve ; quand elles seront froides, vous les mettrez égouter sur des feuilles de cuivre, poudrez tout le dessus de sucre fin, passé au tambour, que vous jettez légèrement avec un sucrier, faites sécher à l'étuve : le lendemain vous les retournerez de l'autre côté, pour les poudrer aussi de sucre et vous achéverez de les faire sécher.

3. Syrop de mûres.

Pour faire une bouteille d'une pinte de syrop, vous prenez un petit panier de mûres, qui puissent vous faire une pinte de jus; il faut mettre les mûres dans une poêle, pour les faire fondre sur le feu, avec un demi-septier d'eau, vous leur faites prendre sept ou huit bouillons couverts; vous les jetterez ensuite sur un tamis, pour les bien égouter dans une terrine, vous aurez soin de les passer bien claires; faites clarifier deux livres de sucre et réduire à cassé, mettez-y le jus de mûres, et le laissez sur le feu, avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils aient pris corps en-

semble, vous observerez qu'ils ne bouillent pas ; vous mettrez ensuite votre syrop dans une terrine, pour le mettre à l'étuve et l'y laissez pendant trois ou quatre jours ; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi : vous verrez à votre syrop de tems en tems, avec la cuiller ; quand il sera perlé, il sera fait.

NÉFFLIER.

La dix-neuvième plante est le Nèflier : ses fruits ont une saveur vineuse, fort agréable, lorsqu'ils sont bien mûrs.

Compote de néfles.

Choisissez de belles nèfles bien mûres, et qui ne soient point moisies, ôtez-en les aîles, faites fondre du bon beurre frais à la poêle, un peu plus que roux, passez-y vos nèfles, laissez-les y bien bouillir, et quand elles seront assez cuites, mettez-y du vin rouge un demi-septier, faites bien bouillir le tout, ensorte que cela fasse une espèce de syrop : tirez-les ensuite et servez-les poudrés de sucre.

NOYERS.

La vingtième plante que nous plaçons parmi les plantes fruitières est le Noyer : on l'employe à différens usages ; nous ne rapporterons ici que trois manièresde l'employer.

1. *Noix à l'eau-de-vie.*

Prenez des noix tendres, dont le bois ne soit point encore formé, il faut les péler jusqu'au

blanc ; vous les jettez à mesure dans l'eau fraiche, vous mettez de l'eau dans une poêle sur le feu ; quand elle sera prête à bouillir, mettez-y les noix, pour les laisser jusqu'à ce qu'elle bouille ; vous aurez ensuite d'autre eau bouillante, où vous mettrez un peu d'alun pulvérisé ; jettez-y les noix pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, et les levant en l'air, elles retombent d'elles - mêmes ; vous les retirez pour les mettre dans une eau fraiche de citron ; sur trois livres de noix vous ferez clarifier deux livres de sucre que vous ferez cuire au petit lissé ; faites égouter les noix, et mettez-les dans une terrine ; vous y verserez dessus le sucre à demi-chaud, et vous y laisserez les noix 24 heures ; ensuite vous coulerez le sucre dans une poêle, pour le remettre sur le feu, et le faire cuire au grand lissé ; vous le mettrez sur les noix quand il sera à moitié refroidi, pour les laisser encore vingt-quatre heures, après quoi vous ferez recuire le sucre jusqu'au petit perlé, que vous remettrez aussi sur les noix, quand il sera à demi-froid, pour les laisser encore vingt-quatre heures dans le syrop ; vous remettrez encore le sucre sur le feu, pour le faire cuire au grand perlé : vous mettrez pour lors dans le sucre autant d'eau-de-vie que vous avez de syrop, que vous mettez sur le feu, avec les noix et le sucre ; vous les ferez frémir ensemble pendant trois ou quatre minutes, et vous mettrez dans des bouteilles ; il faut que la liqueur couvre les noix.

2. *Noix blanches.*

Pélez jusqu'au blanc les noix tendres, dont le bois n'est pas encore formé, que vous mettez à

mesure dans l'eau ; ayez de l'eau prête à bouillir, dans une poêle où vous mettrez les noix, après qu'elles seront toutes pelées ; lorsqu'elles commenceront à bouillir, vous aurez d'autre eau bouillante, où vous mettrez un peu d'alun pulvérisé, pour conserver la blancheur des noix ; mettez-les dedans pour les y faire blanchir, jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, et les soulevant en l'air, elles retombent d'elles-mêmes ; vous les retirez dans une eau fraiche, où vous avez passé un jus de citron ; faites clarifier autant de livres de sucre que vous avez de noix, et le faites cuire au petit lissé ; mettez égouter les noix, pour les mettre dans une terrine ; lorsque le sucre sera à demi-froid, vous le mettrez sur les noix, pour les y laisser 24 heures, après quoi vous coulerez le sucre dans une poêle, pour le remettre sur le feu, et le ferez cuire au grand lissé ; quand il sera à demi-froid, c'est-à-dire, un peu plus que tiède, vous le remettrez sur les noix, pour les laisser encore 24 heures ; après quoi vous remettrez le sucre dans la poêle, pour le faire recuire jusqu'au petit perlé ; quand il sera à demi-froid, vous le remettrez sur les noix jusqu'au lendemain que vous racheverez votre sucre, pour le faire cuire au grand perlé, et que vous remettrez sur les noix, lorsqu'il sera à demi-froid, parce qu'il est à observer que les noix, après avoir été blanchies, ne doivent non-seulement plus être remises sur le feu, mais que le sucre que l'on verse dessus ne doit point être trop chaud : après les avoir finies de cette façon, vous les mettrez à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous les placez dans des pots.

3. *Noix vertes.*

Prenez un cent de belles noix noires de la grosse espèce, tout ce qu'il y a de plus beau, parez-les légèrement, que les coups de couteau soient marqués, comme si vous taillez du diamant, il faut observer de ne point couper jusqu'au blanc : pour voir si les noix sont bonnes à confire, vous prenez une grosse épingle ; si elle passe au travers sans résistance, elles sont bonnes ; vous les jetterez dans de l'eau, avec leur brou, que vous laisserez tremper dedans pendant 24 heures ; il faudra péler vos noix avant de les faire blanchir, et vous les mettrez blanchir à grande eau, avec leur brou ; vous les ferez aller à petit feu, vous verrez avec une épingle, quand elle entrera dedans sans résistance, vos noix seront pour lors blanchies ; après quoi vous les jetterez dans l'eau, et vous les rafraichirez : pour un cent de belles noix, il faut quinze ou seize livres de sucre ; vous en clarifierez la moitié et les mettrez au sucre très-léger ; vous placerez vos noix bien égoutées dans une terrine, et vous jetterez le sucre tout chaud par-dessus ; 24 heures après, vous égouterez les noix, donnerez trois ou quatre bouillons au syrop, que vous remettrez tout chaud sur les noix une troisième fois ; vous les laisserez deux jours et vous les augmenterez de sucre, vous y glisserez les noix dedans, que vous ferez frémir pendant un quart-d'heure ; vous les remettrez dans la terrine, et les laisserez trois jours : la huitième fois vous mettrez tout le sucre qui sera clarifié, et vous le ferez réduire au grand perlé ; vous mettrez les noix dedans pour les faire bouillir et réduire aussi au grand perlé ; ces noix se mettent dans des grands pots.

4. Méthode pour conserver les noix fraiches.

Pour conserver des noix fraiches pendant toute l'année, dans leur apprêt naturel, il faut les cueillir dans le milieu de leur maturité, et les enfermer ensuite sous le sable, dans un endroit frais : si on ne s'est pas donné ce soin, et qu'elles soient devenues trop sèches, il faut les tremper toutes entières avec la coquille, dans un peu d'eau, et les y laisser quelques jours; elles deviennent par ce moyen presque semblables à des noix fraiches, quoiqu'elles n'aient pas si bon goût.

ŒILLETS.

L'Œillet est la vingt-unième plante dont on fait usage pour la table : on l'employe spécialement pour des conserves.

Conserve d'œillets.

Vous prenez des œillets rouges bien nets, vous les pilez et les mettez dans du sucre cuit à la grande plume, à moitié froid; vous mêlez bien, vous mettez dans des moules de papier, et vous coupez de la grandeur et de la forme que vous voulez : il faut un demi-quarteron d'œillets pour une livre de sucre.

OLIVIER.

La vingt-deuxième plante dont nous rapporterons ici les préparations est l'Olivier : on en fait des ragoûts.

1. *Ragoût d'olives.*

Vous prenez trois ou quatre douzaines d'olives,

vous les pélez comme si vous péliez une poire, et vous prenez garde de casser la peau ; vous prenez un peu de farce de la grosseur d'un noyau ; vous en farcissez vos olives, en servant la pélure par-dessus ; vous faites bouillir de l'eau dans une casserole, vous y mettez vos olives pour faire un bouillon, vous les retirez sur-le-champ, vous les mettez dans une autre casserole, avec de l'essence de jambon, et les laissez mitonner à petit feu ; vous servez chaudement avec vos poulardes, chapons, poulets, canards, sarcèles, bécasses et cailles farcies cuites à la braise.

2. *Autre.*

Vous prenez un peu de ciboule et de persil hâchés, vous passez avec un peu de beurre et de farine, vous y mettez deux cuillerées de jus et une autre de vin de Champagne, un anchois, des capres hachés, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes ; pour lier la sauce ajoutez-y du bon coulis, le tout bien assaisonné et dégraissé ; servez avec des poulardes cuites à la broche ; nous nous garderons bien de conseiller de pareilles sauces aux personnes valétudinaires.

ORANGER.

La vingt-troisième plante propre à être classée parmi les alimens végétaux est l'Oranger : les préparations qu'on en fait sont très-nombreuses et de la plus grande utilité.

1. *Conserve de fleurs d'oranges.*

Vous prenez une livre de sucre rouge que vous

faites cuire à la grosse plume, presqu'à cassé ; vous avez ensuite une demie-livre de fleurs d'oranges épluchées, vous les hachez grossièrement et vous exprimez dessus un peu de jus de citron, pour conserver la blancheur; vous les jettez dans le sucre, quand le bouillon sera rabaissé ; vous aurez en même tems soin de les bien mêler avec le sucre, afin qu'il y en ait de tous côtés ; vous travaillerez ensuite votre sucre tout-au-tour de la poêle, jusqu'à ce qu'il se fasse une petite glace par-dessus, et vous vuidez promptement votre conserve dans un moule de papier, ou autre ; quand elle sera froide, c'est-à-dire, environ deux heures après, vous aurez soin de la lever des dits moules, pour la conserver : lorsque vous voulez la servir sur la table, vous pouvez la couper de la manière qu'il vous plaira, par tablettes ou autrement ; il ne faut pour cela que la tracer avec la pointe d'un couteau, elle se casse ensuite facilement, on en peut dresser en rond ou en ovale : si vous la conservez d'une couleur plus brune, vous n'avez qu'à mettre votre fleur d'orange en feuilles dans une poêle sur le feu, avec une poignée de sucre en poudre, le faire roussir un peu, et le jetter dans votre sucre cuit au lissé ; remuez le tout promptement avec la spatule, et le jettez dans vos moules.

2. *Fleurs d'orange pralinées.*

Vous faites cuire six livres de sucre à la plume, vous prenez quatre livres de fleurs d'oranges épluchées, que vous jettez dedans ; vous faites cuire le tout ensemble jusqu'à la grande plume ; ensuite travaillez votre flenr d'orange, en la remuant conti-

nuellement avec la spatule, hors de dessus le feu, quand elle sera bien sèche et bien travaillée, vous la mettrez dans des coffrets à l'étuve, pour la maintenir sèchement, et vous en servir au besoin; de cette manière elle sera blanche; si vous la voulez brunir, il faut la remettre un peu sur le feu, pour la faire griller, en la travaillant toujours, et la finir de même : hors de la saison, on peut s'en servir pour mettre au candi, faire des grillages et des conserves.

3. *Pâte de fleurs d'oranges.*

Vous prenez une livre de marmelade de pommes passée par un tamis, et une demie-livre de fleurs d'orange bien épluchées, pilées et cuites; vous la mêlez avec la marmelade, vous faites sécher le tout dans un poëlon, vous y mettez du sucre, vous dressez la pâte et vous la faites sécher à l'étuve.

4. *Pralines d'oranges.*

Prenez environ une demie-livre de zests d'orange qui soient cuits à l'eau, faites-les confire avec trois quarterons de sucre cuit à soufflé; mettez-y une demie-livre d'amandes à la praline, remuez le tout ensemble, et mettez-le sur des planches, sur des ardoises, ou sur le tamis, pour les faire sécher à l'étuve.

5. *Oranges au sec.*

Prenez des oranges de Portugal, tournez-les fort légèrement, c'est-à-dire, ôtez leur la peau; ainsi accommodés, coupez-les en quatre, et les jettez dans de l'eau bouillante, pour les y faire cuire, jusqu'à

jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle avec laquelle on les éprouve ; passez-les ensuite à l'eau fraiche, et quand elles seront bien égoutées de leur eau, faites-les bouillir un quart-d'heure dans du sucre clarifié ; ôtez-les après ce tems de dessus le feu, et laissez-les refroidir ; quand elles seront froides, faites-les bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé : cela fait, ôtez-les de dessus le feu, et les laissez reposer jusqu'au lendemain, que vous liquéfirez le syrop, en trempant le cul du poélon dans l'eau ; pendant ce tems-là, faites cuire à part du sucre à la plume, et ayant égouté vos oranges, jettez-les dedans ; donnez-leur un bouillon couvert, ôtez-les ensuite de dessus le feu, et lorsque le bouillon sera abaissé, blanchissez votre sucre à force de le travailler, en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poélon ; ce sucre étant blanchi, passez vos oranges, mettez-les égouter sur des planches : il faut peu de tems pour les faire sécher, après quoi vous les serrerez.

6. *Pâte d'orange.*

Vous prenez des oranges de Portugal sans les zestes, coupez-les par quartiers, ôtez-en le jus, parce que cette partie est trop dure pour se ramolir ; mettez de l'eau sur le feu, et quand elle sera prête à bouillir, jettez-y vos oranges et les laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien amolies ; mettez-les ensuite dans de l'eau fraiche, égoutez-les, pressez-les dans un linge, pilez-les dans un mortier, et passez-les au tamis ; cette marmelade faite, prenez du sucre aussi pésant que du fruit, faites-le cuire à cassé ou à la grande plume ; iucorporez-y votre

marmelade ; en remuant le tout avec la spatule ou une cueiller à bouche; laissez frémir sur le feu, prenez ensuite de ce mélange avec une cueiller, dressez-en sur des ardoises ou dans des moules, et faites sécher dans l'étuve avec bon feu ; le lendemain, ou le soir même, retournez votre pâte de l'autre côté sur les mêmes ardoises ou sur des tamis, et quand elle sera bien ferme, servez-la dans des boîtes garnies en-dedans de papier blanc.

7. *Zestes d'oranges.*

Choisissez des oranges de Portugal douces ou aigres, ou aigres-douces, zestez-les, faites bouillir vos zestes dans quatre eaux différentes, et remettez-les autant de fois dans l'eau fraiche, laissez-les sur le feu pendant un quart-d'heure, autant de fois que vous les ferez bouillir, après quoi vous les confirez et les dresserez comme les tailladins. Voy. n°. 8.

8. *Tailladins d'oranges, ou oranges en rocher.*

Pélez vos oranges, coupez-les en quatre, ôtez-en le jus, netoyez-les jusqu'à ce que l'écorce soit bien mince ; coupez-les par tailladins, c'est-à-dire, comme des lardons ; mettez-les à mesure dans de l'eau fraiche, faites en même tems clarifier votre sucre ; quand il est prêt à bouillir, jettez-y vos tailladins, auxquels vous faites prendre une vingtaine de bouillons ; laissez-les refroidir, puis mettez la poêle sur le feu, pour cuire le syrop à lissé ; glissez-y alors les tailladins, et après sept ou huit bouillons, ôtez votre confiture de dessus le feu, laissez-la encore refroidir, égoutez les tailla-

dins, faites bien cuire le sucre à perlé ; donnez-leur un bouillon couvert, et quand vous les aurez laissé reposer jusqu'au lendemain, vous agirez comme il a été dit au n°. 5. On ne prescrit point ici la quantité de sucre qu'il faut pour les oranges, il suffit qu'elles nagent entièrement dedans, et ce qui reste peut servir à faire de la conserve, des massepains, des pralines et des noix vertes.

9. *Fleurs d'orange au candi.*

Faites cuire quatre livres de sucre à soufflé, ayez trois livres de fleurs d'orange épluchées, jettez-les dans votre sucre, ôtez la poêle de dessus le feu, et laissez-la reposer un peu de tems, pour que les fleurs jettent leur eau ; replacez-les ensuite sur le feu, pour les remettre à la même cuisson, c'est-à-dire à soufflé ; ôtez-les de dessus le feu, laissez-les refroidir l'espace d'un quart-d'heure ; ensuite dressez-les dans des moules au candi, et ne les remplissez qu'à moitié de fleurs et de sucre ; mettez-les à l'étuve, avec un feu modéré, pendant 24 heures ; après quoi vous ferez un petit trou au coin du moule ; pour égouter le sucre ; quand vous l'aurez égouté, remettez-le penché sur une assiete, dans l'étuve, pendant deux heures, pour les achever de sécher ; ôtez-les du moule, en les détachant un peu tout autour avec un petit couteau, et renversez le moule sur une feuille de papier ; s'il reste encore de l'humidité, vous pouvez les remettre une heure de tems à l'étuve, pour les servir ensuite dans des boîtes.

10. *Fleurs d'orange au petit candi.*

Faites cuire du sucre à soufflé, ayez de la fleur

d'orange épluchée, coupez-la grossièrement sur une feuille de papier, et mettez-la sur des assietes, ou dans des moules; versez votre sucre par-dessus, de sorte que la fleur baigne également; mettez-la à l'étuve à feu modéré, pendant dix ou douze heures; ensuite faites-la égouter et finissez-la comme dans le n°. précédent.

11. *Bouquets de fleurs d'oranges.*

Ayez de la bonne fleur d'orange épanouie, mettez-en quatre ou cinq ensemble, avec leurs queues, que vous attachez avec du fil, et faites cuire du sucre au petit lissé; lorsqu'il sera à demi-froid, trempez-y par-tout les bouquets de fleurs d'orauge, que vous mettez à mesure dans du sucre très-fin; soufflez dessus, pour qu'il n'en reste pas trop, et mettez-les à mesure sur un tamis dressé de façon que leur fleur reste épanouie; faites-lessécher à l'étuve; vous les conserverez dans un endroit sec, en les enfermant dans une boîte garnie de papier blanc.

12. *Candi de boutons de fleurs d'orange.*

Prenez des boutons de fleurs d'orange au liquide, que vous ferez égouter sur un clayon; rangez-les sur des ardoises, pour les mettre sécher à l'étuve; retournez-les ensuite sur des tamis, pour achever de sécher, rangez-les sur des grilles dans des moules à candi; faites cuire du sucre à la petite plume, ôtez-le de dessus le feu, laissez un peu refroidir et versez sur vos boutons, mettez-les à l'étuve, avec un feu modéré, pendant sept ou huit heures; ensuite égoutez-les et remettez-les penchés sur une assiete à l'étuve, pendant une heure; levez-les du

moule, et s'il reste de l'humidité, remettez-les encore à l'étuve pendant une heure ; ensuite détachez-les doucement les uns des autres ; et placez-les dans des boîtes, pour vous en servir au bésoin.

13. *Clárequets de fleurs d'orange.*

Mettez dans une poêle une douzaine de pommes de reinete coupées par tranches, avec une chopine d'eau ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, et passez-les dans un tamis, pour en tirer la décoction; mettez dans cette décoction deux cueillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous délayerez bien ensemble; remettez-les sur le feu, avec un peu d'eau, pour leur faire faire deux ou trois bouillon, et passez-les au travers d'une serviete mouillée ; vous mesurerez votre décoction, et vous mettrez autant de sucre clarifié, que vous ferez cuire à cassé ; ensuite vous jetterez votre décoctiou dans le sucre ; faites cuire votre gelée, et vous verrez avec une cueiller d'argent, quand elle tombe en nappe, et qu'elle quitte net ; vous l'ôterez pour lors du feu et l'écumerez bien; versez la ensuite dans des moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve, pour les faire prendre.

14. *Roquilles d'oranges.*

Tournez des oranges douces, les plus déliées que vous pourrez, les laissant de toute la longueur possible ; on les passe pour cet effet à l'eau sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient mollettes ; ensuite on les met au sucre que l'on vient de clarifier, et on leur fait prendre une vingtaine de bouillons,

après quoi on les ôte de dessus le feu, et on les laisse jusqu'au lendemain, que l'on fait cuire le syrop à lissé, et on les y met pour leur donner deux ou trois bouillons : le jour suivant, on les finit comme les oranges, et pour les tirer au sec, il faut prendre du sucre clarifié, suivant la quantité dont on aura besoin, le faire cuire à la petite plume ; jettez vos roquilles ou tournures dedans, et leur faites prendre deux bouillons couverts ; ôtez-les de dessus le feu, laissez-les un peu refroidir et tirez-en à mesure sur un clayon, les dressant en petits rochers, pour les mettre ensuite sur des feuilles de fer-blanc, ou des ardoises, à l'étuve ; si vous en êtes bien pressé, vous pouvez blanchir le sucre avec une cueiller, contre un bord de la poêle, en faisant passer vos roquilles dans l'endroit où vous avez blanchi le sucre, et tirez-les avec deux fourchetes, rangez-les sur des feuilles de fer-blanc, ou sur des ardoises à l'étuve : on fait de cetre façon des roquilles jaunes et blanches ; les jaunes sont ce que vous emportez de la première écorce de l'orange, et les blanches sont ce qui s'enlève ensuite en les tournant pour la seconde fois.

15. *Fleurs d'orange confites au liquide.*

Faites bouillir de l'eau dans une grande poêle, et jettez-y votre fleur d'orange ; lorsqu'elle aura bouilli une vingtaine de bouillons, et qu'elle commencera à être tendre sous les doigts, tirez-la promptement et rejettez-la dans une autre poêle d'eau bouillante, pour l'achever de blanchir, en y mettant un peu d'alun pilé, ou bien passez-y deux jus de citrons, c'est ce qui la rend blanche ;

il n'en faut blanchir que deux ou trois livres à la fois, et lorsqu'elle s'écrase aisément sous les doigts, jettez-la dans l'eau fraiche avec un jus de citron, mettez-la ensuite au sucre clarifié, l'ayant fait chauffer auparavant : observez que toutes les fois que vous verserez votre sucre sur les fleurs, il ne doit être que tiède ; le jour suivant vous ferez cuire votre sucre au petit lissé, et vous le mettrez sur vos fleurs, car il ne faut pas qu'elles passent du tout sur le feu, et pour les finir, il faut faire cuire, le troisième, jour le sucre à perlé, les mettre dans des pots, et ne les couvrir que le lendemain.

16. *Oranges glacées en fruit.*

Vous prenez des oranges, vous ne faites que les vuider, sans les tourner ; vous les mettez dans l'eau bouillante, pour les faire blanchir, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt ; vous les retirez à l'eau fraiche ; après les avoir bien égoutées, vous les mettez dans un mortier, vous les pilez três-fin, et vous les passez au travers d'un tamis ; vous faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, vous mettez cette marmelade dans des moules, pour la faire prendre à la glace ; lorsqu'elle sera prise, il faudra la travailler et la mettre dans des moules de plomb, faits en figure d'oranges, que vous envelopperez de papier, et vous les remettrez à la glace ; lorsque vous voudrez servir vos oranges ainsi glacées, il faut leur donner une couleur qui imite le naturel : pour le cédra, l'orange ou citron, il faut prendre un peu de gomme gutte, que vous frottez sur une assiete où il y a un peu d'eau chaude, jusqu'à ce qu'elle vous

fasse une couleur foncée : pour la bergamotte, il faut mettre une petite nuance de verd dans la même couleur, attendu qu'elle est toujours plus verdâtre.

17. *Glace d'oranges.*

Mettez dans une pinte d'eau le jus de six oranges douces, zestez légérement leur peau, pour les mettre dedans avec trois quarterons de sucre ; faites infuser le tout ensemble l'espace d'une heure, et passez-le ensuite dans un tamis serré, pour le mettre dans la sorbêtière et faire prendre à la glace.

18. *Oranges en tranches, ou en quartiers.*

Otez proprement la pélure de plusieurs oranges douces, épluchez avec la pointe d'un couteau une petite peau, qui est sur la chair de l'orange ; vous les servirez par quartiers, ou par tranches de l'épaisseur d'un travers de doigt, avec du sucre en poudre, ou un syrop fort léger.

19. *Fleurs d'oranges filées.*

Prenez de la fleur d'orange confite au sec, que vous semez sur des feuilles de cuivre frottées légèrement de bonne huile d'olive ; vous avez du sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement sur un petit feu ; trempez-y deux fourchetes pour en prendre le sucre, que vous filez à mesure sur la fleur d'orange, sans la trop charger de sucre ; ensuite vous la retournez sur une autre feuille de cuivre aussi frottée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

20. *Massepains de fleurs d'orange.*

Vous pilez très-fin une demie-livre d'amandes douces, que vous arrosez en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec de l'eau de fleurs d'orange; lorsqu'elles seront pilées, vous ferez cuire une demie-livre de sucre à la grande plume; mettez-y les amandes, avec deux cueillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous remuez bien avec une spatule, en les remettant sur un très-petit feu, pour faire dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux doigts en les appuyant contre; mettez votre pâte sur une feuille de papier, avec du sucre fin dessus et dessous, pour l'abattre de l'épaisseur de deux écus; vous en formerez des massepains de la grandeur et de la figure que vous voudrez; faites-les cuire dans un four doux, sur des feuilles de cuivre; lorsqu'ils seront cuits, glacez tout le dessus avec une glace faite de la moitié d'un blanc d'œuf, un peu de jus de citron, de l'eau de fleurs d'orange, et du sucre fin passé au tambour; remettez-les au four pour faire sécher la glace.

21. *Macarons de fleurs d'oranges.*

Echaudez une livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, et arrosez-les avec un blanc d'œuf, en les mettant à plusieurs fois, et en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile; mettez-les ensuite dans une terrine, avec une demie-livre de sucre en poudre, que vous battrez avec les amandes jusqu'à ce que le tout soit incorporé ensemble; vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous battrez encore avec les amandes et le sucre;

dressez vos macarons sur une feuille de papier, de la grosseur d'une noix ; faites à chacun un petit trou dans le milieu, pour y mettre gros comme une noisette de marmelade de fleur d'orange ; couvrez le dessus comme le dessous, sans que la marmelade paraisse ; faites-les cuire dans un feu doux, et lorsqu'ils seront cuits, glacez le dessus d'une glace blanche, faite avec du sucre passé au tambour, de l'eau de fleurs d'orange, et un peu de blanc d'œuf ; remettez-les un moment au feu, pour faire sécher la glace.

22. *Oranges de Portugal à l'eau-de-vie.*

Prenez des oranges de Portugal bien rondes et bien unies, tournez-les proprement, et mettez-les à mesure dans de l'eau fraiche ; ayez ensuite une poêle d'eau bouillante sur le feu, faites un petit trou à vos oranges, du côté de la queue, et faites-les blanchir dans cette eau ; ayez du sucre clarifié la quantité qu'il en faut pour que les oranges baignent, et faites-leur prendre cinq ou six bouillons couverts ; il faut ensuite les ôter de dessus le feu, les écumer et les mettre dans une terrine, les y laisser jusqu'au lendemain, que vous donnerez cinq à six bouillons au sucre, et vous le jetterez sur votre fruit : le troisième jour donnez huit ou dix bouillons couverts au sucre et au fruit tout ensemble ; ôtez-les de dessus le feu, écumez-les, laissez-les refroidir ; mettez-les dans des bouteilles, moitié syrop, moitié eau-de-vie, et bouchez-les bien ; quand elles auront pris l'eau-de-vie, et lorsque vous voudrez vous en servir, vous couperez vos oranges par quartiers, ou en rouelles, que vous rangerez dans

des compotiers, et vous verserez du même syrop par-dessus, pour en servir en compote.

23. *Marmelade d'oranges de Portugal.*

Vous prenez des oranges de Portugal, vous les coupez par quartiers, sans les tourner ni les zester, et vous en ôtez le jus et les têtes, où il y a un durillon, qui ne se ramolit pas aisément; vous mettez de l'eau sur le feu, et quand elle veut bouillir, vous y mettez vos chairs et écorces d'oranges; il faut les faire bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes sous les doigts; vous les ôterez pour lors, et les rafraichirez en les jettant dans de l'eau fraiche, puis vous les égouterez et les presserez fortement dans un linge; vous les pilez dans un mortier, vous y mettez quelque peu de jus de citron, et vous les passez au tamis; après quoi vous faites cuire du sucre à la grande plume, que vous mettez avec votre marmelade dans la poêle : il faut deux livres de sucre sur chaque livre de fruit; vou remettez votre marmelade sur le feu, lui donnez cinq ou six bouillons, et l'empotez ensuite toute chaude.

24. *Oranges en pain.*

Prenez de belles oranges de Portugal, coupez le dessus en forme de couvercle, donnez quelques coups de couteau dans les chairs, sans percer la peau : faites entrer du sucre fin dans la chair des oranges, remettez le couvercle dessus, si vous voulez et fermez.

PÊCHER.

Le vingt-quatrième arbre fruitier est le Pêcher; son fruit est une nourriture assez bonne, il est savoureux, délicat, rafraichissant et sain, lorsqu'il est mangé mûr; nous en allons publier les préparations les plus commune.

1. *Compote de pêches.*

Prenez des pêches qui ne soient pas parfaitement mûres; pélez-les et ôtez le noyau; passez-les à l'eau sur le feu; faites les bouillir jusqu'à ce qu'elles montent et s'amolissent; tirez-les ensuite et jettez-les dans de l'eau fraiche, après quoi mettez-les clarifier au sucre, laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus; tirez-les et servez chaudement; si les pêches sont tout-à-fait mûres, pélez-les proprement, ôtez le noyau; mettez-les par parties dans un plat de terre, ou une casserole, poudrée de sucre dans le fond, avec de l'écorce de citron confite, hachée, et faites cuire le tout au four; quand elles sont cuites, poudrez-les de sucre, faites-leur prendre couleur avec la péle rouge; dressez votre compote et servez chaudement.

2. *Pêches au liquide.*

Prenez des pêches un peu vertes, pélez-les, ôtez-en les noyaux, mettez-les ensuite dans l'eau fraiche; faites-les bouillir à petit feu, dans d'autre eau, et lors qu'elles commencent à verdir, ôtez-les de dessus le feu, et les laissez refroidir, pour les mettre ensuite dans de l'eau fraiche: faites cuire du sucre à perlé, mettez-y

vos pêches bien égoutées de leur eau, faites-les bouillir et écumez-les bien ; ôtez-les ensuite de dessus le feu, et laissez-les refroidir; lorsqu'elles seront froides, remettez-les encore sur le feu, faites-les bouillir jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; cela fait, tirez-les et dressez-les dans des pots; au lieu de les péler, vous pouvez les passer à la lessive, comme les abricots verts.

3. *Pêches séchées au four.*

Cueillez à l'arbre celles que vous voulez conserver, car celles qui tombent d'elles-mêmes, outre qu'elles sont trop mûres, se meurtrissent, de manière qu'elles sont fort difficiles à sécher dans les endroits meurtries qui ont toujours quelque chose de désagréable au goût; mettez-les au four pour les amortir ; fendez les ensuite avec un couteau pour en tirer le noyau ; ouvrez-les et applatissez-les, afin qu'en les remettant au four, elles séchent également en déhors et en dedans; lorsque vous les croyez suffisamment cuites, tirez-les du four, et pendant qu'elles sont encore chaudes, refermez-les et les applatissez une seconde fois pour les serrer dans un lieu plus sec.

4. *Tourte de pêches grillées.*

Faites griller des pèches sur un fourneau bien allumé, quand elles sont grillées, mettez-les dans l'eau, ôtez proprement la peau, remettez-les dans d'autre eau ; ôtez ensuite les noyaux et les mettez dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié, couvrez-les et laissez-les mitonner; lorsqu'elles sont cuites, tirez-les et laissez-les refroidir;

foncez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée, arrangez-y vos pêches; faites par-dessus quelques façons de bandes de pâte feuilletée et un cordon autour, dorez d'un œuf battu, et mettez cuire au four; lorsque votre tourte est cuite, tirez-la, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un pot et servez chaudement.

5. *Tourte de pêches blanches.*

Pélez vos pêches, ôtez-en les noyaux, mettez-les dans une poêle avec une quantité suffisante de sucre clarifié; faites-les cuire sur un fourneau, la poêle couverte; lorsqu'elles seront cuites, laissez-les refroidir, dressez la tourte de la même manière que la précédante, faites cuire de même et servez chaudement.

6. *Pêches mûres au liquide.*

Prenez des pêches à moitié mûres, pélez-les, ôtez en le noyau; passez-les à l'eau sur le feu, pour les blanchir, à mesure qu'elles montent, tirez les avec l'écumoire, rafraichissez-les à l'eau, égoutez-les, mettez-les clarifier au sucre, dans lequel vous les ferez bouillir, jusqu'à ce qu'elles n'écument plus; ôtez soigneusement cette écume, et laissez réposer votre fruit environ deux heures: après quoi mettez sur le feu; faites cuire le syrop au lissé, en l'augmentant, s'il est trop diminué, ôtez-le ensuite de dessus le feu; laissez-le reposer encore dans son syrop pendant deux heures, remettez-le ensuite sur le feu, pour lui faire prendre la cuisson au grand perlé, cela fait empotez.

7. *Pêches vertes au sec.*

Vos pêches étant cuites au liquide de la façon dont il est fait mention nº. 6. ; laissez votre poêlon pendant une nuit à l'étuve, pour en dessécher toute l'humidité ; le lendemain dressez-les à l'ordinaire, poudrez-les de sucre et laissez-les sécher à l'étuve.

8. *Pêches mûres au sec.*

Faites-les sécher comme il a été dit au nº. précédant et poudrez-les de sucre à chaque fois que vous les retournez.

9. *Pâte de pêches.*

Prenez des pêches, qui ne soient pas extrêmement mûres ; pelez-les et en ôtez les noyaux ; faites-les bouillir dans de l'eau à petit feu, jusqu'à ce qu'elles commencent a devenir comme vertes ; laissez-les ensuite refroidir dans l'eau ; quand elles sont froides, tirez-les et laissez-les égouter ; passez-les ensuite dans une passoire, après quoi mettez-les dans un poêlon ou bassine bien nets, faites les sécher à petit feu, remuant toujours avec la spatule, jusqu'à ce que vous voyiez que vos pêches commencent a se dessécher, ce que vous reconnaîtrez, quand elles ne tiendront plus au poêlon, mettez-y ensuite ce qu'il faut de sucre en poudre ; et incorporez bien le tout ensemble, après quoi étendez votre pâte sur des ardoises de telle façon que vous voudrez, et laissez sécher à l'étuve, comme les confitures sèches ; au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux de le faire cuire à cassé, pour l'incorporer dans la marmelade.

10. *Pêches mûres confites à l'eau-de-vie.*

La pêche étant naturellement froide, est plus difficile à confire que les autres fruits, il faut un syrop qui ait plus de corps, et mettre plus d'esprit : on choisira pour cet effet les plus belles pêches qu'il sera possible de trouver, qui ne soient pas tout-à-fait mûres, on les cueille en saison sèche et chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en soit bien essuyée, et on les choisit sans taches ; on essuye bien le duvet ou le coton qui les couvre ; on les fend ensuite jusqu'au noyau, pour donner au syrop et aux esprits la facilité de bien pénétrer l'intérieur, et on les confira à fond, pour qu'elles puissent se conserver ; cette préparation faite, vous mettrez votre sucre dans une poêle à confiture, et le tout relativement et en proportion à la quantité de fruit que vous avez à confire ; vous mettrez aussi de l'eau en proportion. et vous clarifierez votre sucre ; quand le syrop sera fait à moitié, vous y mettrez une partie des fruits, il faut qu'il soit bouillant, et vous les laisserez blanchir : il faudra avoir soin de les ôter quand ils seront parvenus à leur vrai point de blanchissage, et l'on préfèrera qu'ils le soient moins que plus : vous les tirerez avec une écumoire, à mesure qu'ils blanchiront, il faut être prompt dans cette opération, d'autant que ceux qui cuisent trop sont perdus, et pour lors ils ne sont plus propres qu'à être servis en compote, mais ils ne valent plus rien pour être confits à l'eau-de-vie ; lorsque vous retirerez les fruits du blanchissage, vous aurez soin de les arranger à mesure sur une table couverte d'un linge blanc, pour

les laisser égouter, en observant de les poser sur leur entaille, pour que l'eau que le fruit a pris en blanchissant puisse s'écouler, et qu'il ne reste plus que son parfum ; pendant que le fruit s'égoute et se refroidit, vous acheverez le syrop, que vous ferez cuire à la plume, prêt à candir, ou à se crystalliser; vous le retirerez et le passerez dans un tamis, enfin vous le laisserez reposer et refroidir, après quoi vous mettrez à petite quantité moitié esprit-de-vin et moitié de syrop; quand les pêches seront bien arrangées dans les bouteilles, vous remplirez ces bouteilles de syrop et d'esprits ; ce fruit, quoique gros et lourd, se soutient dans la liqueur que fait son syrop, sans toucher le fond, jusqu'à ce qu'il soit entièrement confit: quand les pêches auront été bien pénétrées du syrop et des esprits, elles tomberont au fond et deviendront pour lors bonnes à manger: telle est la véritable façon de préparer, confire, et conserver les pêches; si vous en voulez confire un cent, prenez-en toujours plus qu'il n'en faut, pour pouvoir remplacer celles qui périront au blanchissage; vous prendrez pour faire votre syrop huit livres de sucre, avec six pintes d'eau; lorsque le sucre sera fondu, et quand le syrop sera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés ; vous ne les mettrez pas tous à la fois, mais vous les partagerez et les employerez par quart, et quand vous les aurez clarifiés en y mettant la moitié des dits blancs d'œufs, et que le syrop commencera à prendre corps, vous blanchirez les pêches; cela fait, vous acheverez le syrop, jusqu'à ce qu'il commence à se crystalliser, et mettant le reste des blancs

d'œufs pour le clarifier entièrement ; vous attendrez en le laissant reposer, qu'il soit refroidi, après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'esprit-de-vin, et vous verserez le mélange sur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

11. *Noyaux de pêches.*

Prenez de la pâte à pastilles, mettez-y de la cochenille, autant qu'il en faut pour donner la couleur des noyaux; placez dans le milieu une amande, et ayez ensuite un moule à noyau, dans lequel vous mettrez votre pâte et son noyau; lorsque votre pâte est bien marquée, vous la faites sécher à l'étuve, à mesure que vons en faites: si vous n'avez pas de pâte à pastilles, prenez de la marmelade de groseilles et desséchez-la; ensuite pilez-la dans un mortier, avec du sucre en poudre; maniez-la sur la table, comme de la pâte; formez ensuite vos noyaux avec le moule, en mettant vos amandes dedans, et faites sécher à l'étuve.

12. *Pêches vertes.*

Vous prendrez des pêches, dont le noyau ne soit point encore formé; vous les passerez à la lessive, comme les amandes, pour leur ôter leur bourre, en observant que la lessive ne soit pas trop forte, parce que la bourre n'est pas si difficile à ôter; vous les passerez ensuite à l'eau, pour les faire blanchir et reverdir, et vous les mettrez au sucre clarifié, comme les amandes, soit au liquide, scit au sec; si la pêche est un peu forte, vous pouvez la piler, comme les abricots verds.

13. *Marmelade de pêches.*

Prenez de bonnes pêches, qui ne soient pas trop mûres, ôtez-en la peau et les noyaux, et coupez-les le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une poêle; ayez en même-tems du sucre, trois quarterons pour une livre de pêches, ou livre pour livre; pilez-le et le jettez à mesure sur votre fruit; après quoi placez vos pêches avec le sucre sur un feu bien clair; remuez toujours avec une écumoire, de peur qu'elles ne s'attachent au fond; vous aurez soin, lorsqu'elles commenceront à se lier, de les ôter du feu, pour en écraser tout ce qui n'est pas fondu, avec une spatule, sur une écumoire; vous remettez ensuite votre marmelade sur le feu, pour lui faire faire quelques bouillons; afin de connaître son point de cuisson, il faut tremper légèrement votre doigt dedans, que vous appuyez contre la peau; s'ils se collent ensemble, la marmelade est faite: on peut aussi faire cette marmelade dans un chaudron bien net, sur un feu clair, la cuisson est simple et belle.

14. *Compote de pêches grillées entières.*

Prenez des pêches magdelaine, ou autres qui ne soient point trop mûres, faites-les griller sur un fourneau bien allumé, à grand feu, en les remuant continuellement, pour qu'elles grillent également par-tout; tirez-les du feu, et mettez-les dans de l'eau fraiche, pour ôter la peau, qui est grillée et faitez les égouter à mesure sur un tamis: il faut les mettre dans une poêle, sur le feu, avec une suffisante quantité d'eau et de sucre, les couvrir et

les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient molettes; ensuite dressez-les dans un compotier, et passez-le syrop dans un tamis sur votre fruit; servez-les chaudes

15. *Glaces de pêches.*

Prenez huit belles pêches, bien mûres, écrasez-les avec la main, versez-y une chopine d'eau, et faites infuser pendant une heure, ou deux, vous les passerez au travers d'un tamis, en les pressant sans les remuer, pour en exprimer tout le jus; vous y mettez une demie-livre de sucre et vous faites prendre à la glace.

16. *Pêches glacées au four.*

Prenez de bonnes pêches, presque mûres, ôtez en la peau et le noyau, coupez-les le plus mince que vous pourrez; pilez autant de livres de sucre que vous aurez de livres de pêches; mettez le sucre et les pêches dans une poêle, vous les ferez bouillir ensemble sur un feu clair en remuant toujours avec l'écumoire, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, vous aurez soin, lorsqu'elles commencent à se lier, de les ôter du feu, pour écraser les pêches, qui ne seront pas fondues; remettez-les sur le feu, pour les faire cuire jusqu'à ce que trempant un doigt dedans et appuyant le pouce contre, ils se collent ensemble, ôtez votre marmelade dufeu; quand elle sera froide, vous la mettrez dans des moules à glacer, pour la faire prendre à la glace; lorsque la marmelade sera prise, il faut la travailler, et ensuite la remettre dans des moules à pêches; quand ils sont tous pleins,

il faut les enveloper de papier, et les mettre à la glace dans de la glace pilée mêlée avec du sel, et du salpêtre; vous aurez soin que le vaisseau dans lequel vous les mettrez, soit percé et qu'il ne retienne pas l'eau; quand vous voudrez les servir, vous les retirerez des moules, pour appliquer dessus avec un pinceau, une couleur de pêche naturelle, que vous aurez toute prête, faite avec de la gomme gutte et un peu de carmin, ou de la cochenille, si vous n'avez point du carmin.

17. *Cannelons glacés de pêches.*

Il faut écraser avec les mains au moins une douzaine de grosses pêches, que vous délayerez avec de l'eau, la mesure de quatre cannelons; ajoutez-y une livre de sucre, faites infuser le tout ensemble environ deux heures, vous le passerez ensuite dans un tamis, en pressant les pêches sans les remuer, pour en tirer tout le jus, vous les mettrez dans une sorbétière pour faire prendre à la glace; lorsqu'elle sera prise, vous travaillerez cette glace pour la mettre dans six moules à cannelons, que vous enveloperez de papier, pour les remettre à la glace dans un vaisseau percé, qui ne retienne point d'eau; quand vous voudrez les servir, vous leur ferez quitter leurs moules.

18. *Pêches au caramel.*

Mettez égouter des pêches confites à l'eau-de-vie, pour les faire sécher à l'étuve; faites cuire du sucre au caramel, que vous tiendrez chaudement sur un petit feu, sans qu'il bouille; prenez des pêches une à une pour les retourner dans le

sucre, avec une fourchete ; vous y mettrez, en les tirant, un petit bâton, pour les faire égouter sur un clayon; il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air ; vous pouvez mettre de la même façon des pêches entières au sucre.

19. *Compotes de pêches à l'eau-de-vie.*

Prenez des pêches confites à l'eau-de-vie, que vous mettrez égouter; coupez-les par tranches, dressez-les proprement dans un compotier ; mettez dans un poêlon un morceau de sucre avec de l'eau, que vous ferez reduire en syrop léger, et vous verserez sur vos pêches.

20. *Compote de pêches à la cloche.*

Prenez un compotier d'argent, mettez du sucre fin dans le fond, arrangez ensuite la quantité de pêches qu'il en peut tenir dans le compotier ; laissez-les entieres et poudrez-les par tout par-dessus de sucre fin ; mettez le compotier sur un petit feu, et un couvercle de tourtière par-dessus, avec du feu ; faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, qu'elles soient bien glacées et de belle couleur ; cette compote se sert chaude; si vous voulez en faire sur une assiete d'argent, vous la dresserez sur un compotier de porcelaine et la mettrez à l'étuve jusqu'à ce que vous serviez.

21. *Glace de pavi.*

Le Pavi est une espèce de pêche ; vous en prenez huit bien mûres, vous en coupez la chair bien menue, pour la mettre dans une pinte d'eau, que

vous placerez sur le feu, vous leur ferez prendre une douzaine de bouillons, vous les jetterez ensuite sur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, mettez-y une demie-livre de sucre; lorsqu'il sera fondu, faites prendre à la glace.

PISTACHIER.

La vingt-cinquième plante fruitière est le Pistachier; ses fruits qu'on nomme pistaches, sont fort nourrissans; les principaux mets qu'on prépare avec les pistaches sont:

1. *Créme de pistaches.*

Echaudez vos pistaches et pilez-les avec de l'écorce de citron confit et de citron verd, délayez deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs et du sucre à proportion; versez dessus peu-à-peu, environ une chopine de bon lait; mettez-y vos pistaches, passez le tout deux ou trois fois à l'étamine et faites cuire comme les autres crêmes; dressez celle-cy dans un plat et servez la froide; on peut la servir chaude en y faisant une glace blanche, qu'on fait sécher au four.

2. *Orgéat de pistaches.*

Vous prenez un quarteron de pistaches, que vous échaudez; vous les mettez dans un mortier avec un quarteron, moitié graines de concombre et moitié graines de mêlon; pilez le tout ensemble, en arrosant de tems en tems, avec une demie cueillerée d'eau, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile; vous les retirez ensuite dans une terrine

pour les délayer avec trois chopines d'eau ; passez les plusieurs fois dans une étamine, au feu, en pressant avec une cueiller ; lorsqu'elles seront passées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de sucre avec le jus de citron, mêlez le tout ensemble et repassez-le dans une serviete avant de mettre rafraichir.

3. *Meringues de pistaches.*

Prenez une poignée ou deux de pistaches, et les échaudez ; quand vous avez fouetté vos blancs d'œufs, et que vous y aurez mis et battu ensemble du sucre fin, mettez-y vos pistaches bien égoutées de leur eau, avec la cuiller à bouche ; formez les meringues de la grosseur que vous voulez, et glacez-les de la belle manière : si l'on ne veut pas les glacer, elles resteront blanches comme du papier ; elles servent pour garnir toute sorte de tourtes d'entre-mets, principalement des tourtes de massepains.

4. *Tourte de pistaches.*

Emondez un quarteron de pistaches, mettez-les égouter, et pilez les dans un mortier ; étant pilées, mettez-y un morceau de beurre frais de la grosseur d'un œuf, une écorce de citron verd confite, deux jaunes d'œufs frais ; prenez une demie-cueillerée de farine de riz, mettez-la dans une casserole, et délayez-la peu-à-peu dans un demi-septier de crême douce, mettez-y deux jaunes d'œufs frais, un peu de sel, du sucre à proportion ; faites cuire la crême sur un fourneau ; étant cuite, ôtez les pistaches du mortier, et délayez-les avec la crême, laissez-la refroidir ; si elle est de bon gout, faites

une abaisse de pâte feuilletée, et en foncez la tourte que vous voulez faire; vuidez-y la pâte de pistaches, et l'étendez par-tout avec une cueiller; faites-y des façons dessus avec des bandes de feuilletage, et une bordure autour; mettez-la cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuite, tirez-la et la glacez, servez chaudement.

5. *Tartelettes de pistaches.*

Les tartelettes de pistaches se font de la même pâte que les tourtes: il faut faire de petites abaisses de pâte feuilletée, en foncer des moules de petits patés, et mettre dedans une cuillerée de pâte de pistaches; faites-les ensuite cuire au four, ou dans une tourtière, ou sous un couvercle; étant cuites, tirez-les et les glacez de la même manière que la tourte, servez-les pour un plat ou pour garniture.

6. *Crême de pistaches grillées.*

Faites-la cuire comme il est dit au n°. 1, et rissolez-la; lorsqu'elle commencera à s'attacher, remuez jusqu'à ce qu'elle ait pris consistance, dressez-la dans un plat et unissez-la bien; faites-la rissoler à petit feu, et laissez-la s'attacher au fond du plat; rapez du sucre par-dessus, glacez-le avec la pèle rouge, et servez chaudement.

7. *Massepains de pistaches à joyaux.*

Echaudez une demie-livre de pistaches, que vous mettez dans un mortier, et que vous pilez très-fin, en les arrosant avec un peu d'eau de fleurs d'orange; mettez-les dans une poêle, avec six onces de sucre en poudre; faites-les dessécher sur

un très-petit feu, jusqu'à ce qu'elles ne se collent point avec les doigts : vous les mettez sur du papier, avec du sucre dessous ; à mesure que vous l'abattrez avec le rouleau, vous y jetterez un peu de sucre fin mêlé d'un quart de farine, pour que la pâte ne se colle point après le papier ; coupez-en des filets de la longueur d'un demi doigt, pour en former des cercles autour, en forme d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts, pour les faire tenir ensemble ; lorsque vous aurez formé tous ces cercles ou joyaux, vous les tremperez dans une marmelade de confiture délayée, avec un peu de blanc d'œuf ; mettez-les à mesure dans du sucre fin, pour les rouler dedans, et dressez-les à mesure sur des feuilles de cuivre, pour les mettre cuire dans un four doux.

8. *Massepains ordinaires de pistaches.*

Echaudez une livre de pistaches, jettez-les dans de l'eau fraiche, égoutez-les et pilez-les bien dans un mortier; faites cuire trois quarterons de sucre à la plume, et mettez-y vos pistaches ; desséchez la pâte à petit feu, tirez-la de la poêle, et faites-la refroidir sur une planche, mettez un peu de sucre en poudre par-dessus, et quand elle sera froide, vous en ferez une abaisse avec un rouleau, vous la découperez avec des moules de fer-blanc façonnés, ou unis, ou vous ne les ferez cuire que d'un côté, à petit feu ; quand ils seront cuits d'un côté, vous les laisserez refroidir ; vous ferez une glace royale d'un blanc d'œuf frais, et de l'eau de fleur d'orange. vous les glacerez du côté qu'ils ne sont pas cuits, et vous les ferez cuire à petit feu.

9. *Pistaches à fleurs d'orange.*

Faites tremper deux gros de gomme adraganthe, avec deux cueillerées d'eau de fleurs d'orange et un demi-verre d'eau ; lorsqu'elle est fondue, vous la passez dans un linge, en la pressant fort ; vous avez un quarteron de pistaches échaudées et pilées très-fin dans un mortier ; lorsqu'elles seront pilées, mettez-y votre eau gommée avec du sucre fin, pilez le tout ensemble, en y ajoutant du sucre fin, jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable, que vous mettez sur une table, pour en prendre de petits morceaux égaux ; vous les roulez dans les mains, et vous en formez des espèces d'amandes, que vous mettez à mesure sur des feuilles de papier blanc, pour les faire cuire dans un four très-doux.

10. *Lait de pistaches.*

Echaudez un quarteron de pistaches, que vous pilez très-fin, en l'arrosant de tems en tems avec une cueillerée de lait et quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; faites bouillir une chopine de crême, avec un demi septier de lait, et environ un quarteron de sucre ; laissez réduire à un tiers ; vous l'ôtez ensuite du feu, pour y laisser les pistaches, que vous passez à plusieurs fois dans une serviete.

11. *Biscuits de pistaches.*

Prenez une demie-livre de pistaches bien vertes, et deux douzaines d'amandes douces ; échaudez-les et passez-les à l'eau fraiche ; tirez-les sur une ser-

viete, pour les essuyer, et pilez-les dans un mortier, avec un morceau d'écorce de citron verd et une rapure de citron; fouettez huit blancs d'œufs en neige, mettez-y trois jaunes d'œufs, une demie-livre de sucre en poudre, et une petite cueilleréee de farine; jettez le tout dans un mortier, et après l'avoir bien délayé, dressez vos biscuits dans des moules de papier quarré; glacez-les, et faites-les cuire de même que ceux d'amandes.

12. *Conserve de pistaches.*

Echaudez une once de pistaches de la même façon que les amandes; lorsque vous les aurez égoutées, pilez-les très-fin et passez-les au tamis, pour les mettre dans une demie-livre de sucre cuit à la petite plume; après l'avoir ôté du feu, remuez les pistaches dans le sucre, pour les bien mêler ensemble; dressez votre conserve dans un moule de papier; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

13. *Diablotins aux pistaches.*

Vous les faites comme les diablotins au chocolat, avec cette différence, que vous mettez dans le milieu une pistache entière, émondée de sa peau; roulez les diablotins dans les mains, pour leur donner la figure d'une petite olive; vous les roulez ensuite dans de la nompareille blanche, et vous les faites sécher à l'étuve.

14. *Fromage de pistaches.*

Pour une pinte de crême qui doit aller sur le feu, prenez six onces de pistaches, que vous échaudez

et émondez ; pilez-les très-fines, et passez-les au tamis, à plusieurs reprises, afin de n'en point perdre ; vousle délayerez dans de la crême, après que vous lui aurez donné un bouillon, vous la remettrez sur le feu, en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons ; vous y ajouterez environ une bonne demie-livre de sucre, et une cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; après quoi vous mettrez votre crême dans une sorbétière, pour la faire prendre à la glace, et vous la finirez de la même façon que le fromage à la crême.

15. *Pistaches filées.*

Echaudez un demi-quarteron de pistaches, que vous coupez en petits filets ; essuyez-les avec un linge, et servez-les sur des feuilles de cuivre, frottées légèrement de bonne huile d'olive ; vous avez un sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, pour qu'il ne se prenne pas ; prenez-en avec deux fourchetes que vous filez à mesure sur tous les filets de pistaches, en laissant des vuides entre ; vous retournerez vos pistaches sur une autre feuille de cuivre frottée d'huile, pour en faire autant qu'au côté précédent, en prenant garde de les trop charger de sucre en les filant.

16. *Pistaches au sur-tout.*

Prenez la quantité de pistaches qu'il vous plaira, cassez-les, et mettez-les à la praline, c'est-à-dire, lorsque le sucre est cuit à la plume, vous les jettez dedans, et quand elles auront été un moment sur le feu, vous les retirez et les remuerez bien avec la gache, jusqu'à ce que les pistaches soient toutes

couvertes; il ne les faut pas mettre sur le feu, mais vous battrez un blanc d'œuf, avec une cueiller, et vous jetterez un peu d'eau de fleur d'orange; vous y tremperez vos pistaches; ensuite vous les ôterez et les jetterez dans le sucre en poudre bien séche, après quoi vous les rangerez sur du papier blanc; vous mettrez au four, et vous les ferez cuire lentement, avec peu de feu dessous, et un peu plus dessus; lorsqu'elles seront assez cuites et qu'elles auront assez de couleur, vous les retirerez du feu et vous les mettrez à l'étuve, pour qu'elles s'entretiennent séches.

17. *Pistaches en olives.*

Prenez des pistaches, que vous émondez; jettez-les à mesure dans l'eau fraiche, retirez-les et essuyez-les pour les piler au très-fin, dans un mortier; mettez-les dans une poêle avec la moitié pesant de sucre en poudre, de ce que vous aurez de pistaches; faites-les dessécher au feu, jusqu'à ce que la pâte ne se colle plus après les doigts; vous les retirez ensuite de la poêle pour les mettre sur du papier, avec du sucre en poudre; vons en prendrez de petits morceaux, que vous roulerez dans vos mains, pour leur donner la forme d'olives; mettez à chacun un petit bâton pour pouvoir les retremper dans un sucre au caramel; vous les dressez sur un clayon, et mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher à l'air, et vous les dresserez sur une assiete de porcelaine, garnie d'un fond de papier découpé.

18. *Dragées de pistaches.*

Echaudez les pistaches, que vous faites ensuite sécher à l'étuve ; si vous n'en faites qu'une livre, vous les mettez dans une poêle à provision, avec un sucre gommé que vous faites au moyen d'un peu de gomme arabique, fondue dans très-peu d'eau, et que vous mêlez avec du sucre cuit à lissé; faites aller votre poêle sur un moyen feu, en la remuant toujours, pour que les pistaches prennent sucre également; lorsqu'elles commenceront à sécher, vous remettrez un peu de ce même sucre, pour leur donner encore une couche ou deux de cette même façon ; vous continuez ainsi toujours à les remuer, en leur donnant encore cinq ou six couches, avec un autre sucre au lissé, où il n'y a point de gomme, jusqu'à ce que vous voiez qu'elles en aient assez, à la dernière couche; vous les ôterez de la poêle; pour les bien essuyer, remettez-y les pistaches avec du sucre au lissé, vous les remuez fortement sur le feu, sans les faire sauter; lorsqu'elles seront bien lissées, vous acheverez de les sécher à l'étuve.

POIRIER.

La vingt-septième plante fruitière est le Poirier : la poire qui est son fruit, est un aliment sain et léger, qui convient même aux estomacs les plus mauvais; on la prépare de différentes manières.

1. *Compote de poires a la Cardinale.*

Vous prenez quatte grosses poires à cuire, vous

les coupez par quartiers, et vous les pélez proprement, vous en ôtez les cœurs, vous mettez ces poires dans un pot de terre bien propre et bien couvert, avec un quarteron de sucre, un verre d'eau, deux cloux de girofle, un petit morceau de canelle; faites cuire votre compote à petit feu, pour qu'elle bouille plus doucement; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous y mettrez un verre de bon vin rouge, vous continuerez à la faire cuire jusqu'à ce qu'elle fléchisse sous les doigts, vous la dresserez dans le compotier, et le syrop par-dessus, pour les servir chaudement : il ne faut que très-peu de syrop, pour cette compote; s'il y en avait trop, on le ferait réduire sur le feu, pour qu'il ne reste seulement que ce qu'il en faut pour arroser les poires : si vous voulez faire des compotes de poires entières, avec leur peau, vous en prenez des moyennes, et vous les faites cuire de la même façon.

2. *Poires tapées.*

Vous prenez de bonnes poires, vous choisissez par préférence celles qui ont une eau sucrée; vous les mettez sur des claies, pour les faire sécher au four; lorsqu'elles sont à demi-sèches, vous les applatissez avec la main, et vous les remettez au four, pour achever de les sécher; vous les conserverez ainsi fort long tems, et vous les rendrez par-là propres à être transportées fort loin; cette méthode est la plus commune : mais la meilleure pour être servie sur des bonne tables, c'est de les confire au sec; avant de les mettre sécher à l'étuve, vous les tapez pour les rendre plates.

3. *Poire de rousselet à l'eau-de-vie*,

Vous choisissez vos poires, qui ne soient pas encore tout-à-fait mûres ; vous avez en même tems de l'eau bouillante dans une grande poêle sur le feu ; vous piquez vos poires avec une grosse épingle ; lorsqu'elles le seront toutes, vous les mettrez dans de l'eau bouillante, pour les faire blanchir, ce que vous reconnaîtrez lorsqu'elles seront un peu molettes, vous les mettrez pour lors dans de l'eau fraîche, et vous les pélerez proprement ; à mesure que vous les jetterez dans de l'eau fraiche, vous aurez tout prêt le jus de deux citrons, pour pouvoir les entretenir blanches ; vous les tirez ensuite de l'eau, et vous les mettez au sucre clarifié ; vous leur faites prendre sept ou huit bouillons, après quoi vous les ôtez de dessus le feu, vous les écumez et les jettez dans une serviete ; vous les y laissez jusqu'au lendemain, que vous leur donnez encore huit ou dix bouillons à grand feu ; vous les écumez, vous les laissez refroidir, et vous les mettez dans des bouteilles, avec moitié syrop, moitié eau-de-vie ; vous bouchez bien les bouteilles : on ne détermine pas la quantité de sucre, il faut se règler là-dessus sur la quantité de fruits qu'on a à confire ; il faut que le fruit baigne dans le sucre, pour être bien nourri.

4. *Poires à la cloche.*

Vous prenez des poires qu'on nomme certeaux, des poires de livre et quelques autres, vous les pélez, vous les coupez par quartiers, vous les faites cuire dans un vaisseau de terre, ou de cuivre rouge propre pour cela, avec de l'eau, du sucre,

de la canelle et du girofle, si vous le jugez à propos; un quarteron de sucre, ou un peu plus, doit suffire pour une livre de poires; à l'égard de l'eau, il n'en faut uniquement que pour les faire baigner; vous les faites cuire à petit feu, et vers le milieu de la cuisson, vous y ajoutez un demi-verre de vin rouge; vous tenez votre pot bien bouché, et vous remuez votre fruit de tems en tems, de peur qu'étant cuit, il ne s'attache au fond; vous dressez votre compote, et vous versez votre syrop par-dessus, s'il ne se trouvait que ce qu'il en faut, autrement vous le faites cuire et consommer doucement, parce qu'il n'en faut pas beaucoup.

5. *Clarequets de poires.*

Prenez des poires mûres, de celles que vous jugerez à propos, pourvu qu'elles soient bonnes; pilez-les et coupez-les par morceaux, pour les mettre dans une poêle, avec deux ou trois zestes de citrons et deux verres d'eau; vous les faites bouillir sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; vous les mettez pour lors sur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez : pour une chopine de ce jus, vous faites cuire une livre de sucre à cassé, vous y mettez le jus des poires, pour le faire bouillir, jusqu'à ce que la gelée tombe en nappe de l'écumoire; vous la versez dans des moules à clarequets, vous la mettez ensuite à l'étuve, avec un feu modéré, jusqu'à ce qu'elle soit prise : si vous voulez en faire de la rouge, il ne faut mettre qu'un verre d'eau pour la décoction des poires, et vous y ajoutez un verre de cochenille préparée.

6. *Compote de poires d'automne.*

Prenez des poires de beurrée, qui ne soienr pas trop mûres; faites-les blanchir, et mettez-les dans de l'eau fraiche, vous ferez une eau de citron, pour les mettre dedans, si vous n'avez pas de citrons vous prenez du verjus, vous parez proprement vos poires, c'est ce qui fait la beauté d'une compote; vous les mettez dans du sucre clarifié, pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts; vous les écumez bien et vous les mettez dans une terrine, que vous couvrez de papier blanc, jusqu'à ce que vous les dressiez sur le compotier; la poire de doyénné se fait de même, avec cette différence, qu'elle ne doit pas être si mûre.

7. *Compote de poires d'été.*

Passezcessortes de poires à l'eau, sur le feu, pour les faire blanchir, vous les choisirez un peu molettes; vous les piquerez par la tête avec un piquoir, et cette piquûre doit pénétrer jusqu'au cœur; étant blanchies, rafraichissez-les, et pélez-les en les jettant à mesure dans de l'eau; vous clarifierez du sucre pour les y mettre, y ayant ajouté un peu d'eau pour les décuire: si elles sont grosses, vous pouvez les couper par morceaux, ou par quartiers; vous les ferez frémir dans le sucre; ensuite vous leur laisserez jetter l'eau, après quoi vous les ferez bouillir, jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, et votre compote sera faite: un quarteron de sucre peut suffire pour une pareille compote.

8. *Compote de poires grillées.*

Prenez des poires de bon chrétien, ou de franc-

réal, ou autres : ayez un fourneau bien allumé, et jettez-y vos poires, en les remuant de tems en tems, pour les faire griller également par-tout ; tirez-les ensuite, et faites-les cuire dans une cendre chaude, pendant une demie-heure ou trois quarts-d'heure ; vous les retirez et les épluchez bien proprement ; vous les mettez au petit sucre, pour leur faire prendre sept ou huit bouillons ; si les poires sont grosses, on peut les couper proprement par la moitié, en leur ôtant les cœurs ; si votre fruit n'était pas assez cuit, vous pourriez le couvrir d'un plat, et le laisser bouillir à petit feu, jusqu'à ce que vos poires soient bien molettes ; vous les ôtez ensuite du feu, et vous les écumez, pour les dresser dans des compotiers : ces sortes de compotes se servent chaudes.

9. *Compote de poires à la provençale.*

Mettez griller, sur un bon fourneau, des poires à cuire, et jettez-les à mesure dans de l'eau, pour leur ôter la peau ; après les avoir bien lavées et fait égouter ; coupez-les en deux, ôtez-en le cœur, mettez-les dans une poéle avec de l'eau, du sucre et deux zestes de citrons ; couvrez la poèle, pour les faire recuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts ; quand elles seront cuites, et le syrop assez réduit, ôtez les zestes de citrons, et servez votre compote chaudement dans un compotier.

10. *Poires confites au liquide.*

Les poires dont on se sert pour confire au liquide, doivent être d'une espèce qui ne soit ni trop fondante, ni trop dure à cuire ; celles qui sont les

meilleures, et qui se soutiennent le mieux, sont le rousselet et la blanquete; il faut préférer le premier pour la bonté de son goût, et le dernier, qui est le plus hâtif, pour sa blancheur; après les avoir ainsi choisies, vous les piquerez par la tête jusqu'au cœur, et vous les mettrez ensuite dans de l'eau bouillante, pour les faire blanchir, jusqu'à ce qu'elles commencent un peu à fléchir sous les doigts; vous les mettez pour lors dans de l'eau fraiche, pour les péler proprement, et vous les jettez à mesure dans de l'autre eau; vous prenez autant pésant de sucre que vous avez de poires, vous le faites clarifier et vous y mettez votre fruit, pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons; vous les ôtez du feu, pour les mettre dans une terrine; vous les y laissez 24 heures, vous les mettez ensuite égouter sur un tamis, pour faire cuire le sucre au lissé; vous remettez les poires dans le syrop, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons; vous réitérez la même chose jusqu'au lendemain, que vous les achevez : il faut pour lors les tirer de leur syrop, pour les faire cuire au grand perlé; vous y remettez les poires, pour achever de les faire cuire, en leur donnant au moins huit bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit au grand perlé; quand elles seront finies et à moitié froides, mettez-les dans les pots; toutes ces poires se mettent au tirage, et l'on en fait des compotes pour l'hiver, en leur faisant un petit syrop.

11. *Compote de poires de bon chrétien.*

Ayez de belles poires de bon chrétien, coupez-les en deux, et mettez-les dans une poêle d'eau

bouillante, passez-les à grand feu, et quand elles seront molettes, vous les tirerez de l'eau, et les mettrez dans de l'eau fraiche; pélez-les ensuite proprement, et remettez-les à mesure dans de l'eau fraiche; vous en pesez quatre livres, et vous faites cuire trois livres de sucre à la plume; vous y mettez vos poires, que vous ferez cuire dix ou douze bouillons; on peut y faire cuire en même-tems deux ou trois tranches de citrons, et les dresser dans un compotier.

12. *Poires de rousselet glacées et farcies.*

Faites blanchir des poires de rousselet avec leur peau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; vous les retirez de l'eau fraiche, pour leur ôter la peau; vous en prenez la chair que vous passez dans un tamis, en la pressant fort avec une spatule; vous mettez cette marmelade dans une poêle, pour la faire dessécher sur le feu; vous faites clarifier autant de sucre que vous avez de marmelade, vous le faites cuire à la grande plume; vous mettez les poires dans le sucre, pour les bien mêler ensemble; lorsque la marmelade est bien incorporée avec le sucre, il faut la mettre dans des moules à glace, pour la faire prendre; vous travaillez ensuite la glace, pour la mettre dans des moules de plomb, qui aient la figure d'une poire de rousselet; vous les enveloppez de papier, et vous les mettez à la glace, pour leur donner une couleur; il faut prendre un peu de cochénille avec une plume, vous tacherez d'imiter le côté qui a été exposé au soleil. et pour le reste vous employez de la couleur verte; vous prenez pour cet effet de la poirée

bien verte, et vous ne vous servez que de la feuille, sans les côtes, vous la lavez bien, et vous la faites bouillir deux ou trois bouillons; vous la tirez ensuite, et vous la mettez dans de l'eau fraiche, après quoi vous la faites égouter et vous la pilez dans un mortier, vous la pressez bien, et en tirez le jus; vous le mettez dans un plat d'argent sur le feu, et vous le faites réduire à la moitié: vous avez ainsi une liqueur verte.

13. *Compote de poires d'hiver.*

Vous prenez des poires de bon chrétien d'hiver, ou de virgouleuse, vous les faites blanchir, jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts; vous les tirez pour lors de l'eau fraiche, pour les mettre à mesure dans une eau de citron; vous les faités cuire dans un sucre clarifié, comme toutes les compotes.

14. *Marmelade de poires.*

Vous faites blanchir des poires de rousselet dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; vous les retirez à l'eau fraiche, pour leur ôter la peau; vous en prenez la chair, que vous mettez sur un tamis, pour la passer au travers, en la pressant fort avec une spatule; quand elle sera toute passée, vous la mettrez dans une poêle, pour la faire dessécher sur le feu; vous faites cuire à la grande plume autant pésant de sucre que vous avez de poires desséchées; vous mettez votre marmelade dans le sucre, pour les bien mêler ensemble; vous les remettez ensuite sur le feu, seulement pour les faire frémir, en les remuant toujours avec une

spatule ; après quoi vous l'ôtez du feu ; lorsqu'elle sera à demi-froide, vous la mettez dans des pots, et vous jettez un peu de sucre fin par-dessus ; il ne faut la couvrir que quand la marmelade sera tout-à-fait froide.

15. *Syrop de poires.*

Ayez des poires bien fondantes et de bon goût, pélez-les et coupez-les par morceaux ; mettez-les dans une poêle avec un peu d'eau, et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; mettez-les sur un tamis, pour les faire égouter et en tirer le plus de jus que vous pourrez ; sur une chopine de ce jus, faites cuire à la grande plume deux livres de sucre, mettez-y le jus de poires, pour y donner quelques bouillons ; vous connaîtrez qu'il est assez cuit, si en prenant du syrop avec deux doigts, et les ouvrant en leur longueur, il se forme un fil qui ne se rompt pas ; vous l'ôtez du feu, pour le mettre dans des bouteilles, quand il sera presque froid, de cette façon vous le conserverez long-tems : si vous ne voulez le garder que quinze jours, il faut y mettre la moitié moins de sucre.

16. *Pâte de poires et de pommes.*

Passez tous ces fruits à l'eau, sur le feu, et quand ils sont molets, vous les tirez et les faites égouter ; vous les passez ensuite au tamis, après quoi, vous les desséchez sur le feu, les remuant avec la spatule au fond et autour, de peur qu'ils ne brûlent ; lorsque votre pâte ne fait plus d'arrête, vous l'ôtez de dessus le feu, et vous faites cuire du sucre à la grande plume ou à cassé ; vous y incorporez une

livre de fruit pour une livre de sucre : étant bien mêlée vous remettez votre pâte sur le feu, pour la faire frémir, et vous la dressez comme les autres, avec une cueiller, sur des feuilles de fer-blanc, des ardoises, ou dans des moules, que vous mettez à l'étuve, pour les faire sécher.

17. *Poires grillées au caramel.*

Lorsqu'on a des compotes blanches qui sont faites depuis long-tems, on les fait griller dans le syrop, c'est-à-dire, on les réduit au caramel; vous les mettez à cet effet dans une poêle, avec le syrop, pour les faire bouillir; lorsque le syrop est assez réduit, et qu'il commence à prendre couleur, vous tournez doucement la poêle sur le feu, pour leur donner également une couleur de caramel grise, vous aurez soin que le caramel ne soit pas trop brûlé; vous les ôtez ensuite du feu, et vous les retirez une à une, en les retournant avec une fourchete dans le caramel, pour les mettre sur une assiete; lorsque vous voyez que votre caramel est refroidi, il faut le mettre sur le feu, jusqu'à ce que vous ayez ôté les poires de la poêle; vous mettez ensuite l'assiete sur le feu, pour faire détacher les poires qui sont collées sur l'assiete; vous prenez les poires avec une fourchete, pour les dresser dans le compotier, comme l'on dresse une compote à l'ordinaire.

18. *Gelée de poires.*

Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, selon que vous voulez faire de gelée; après les avoir pelées, vous les couperez par morceaux, et vous les mettrez dans une poêle, avec un peu d'eau

pour les faire bouillir, jurqu'à ce qu'elles viennent en marmelade ; vous les mettrez sur un tamis fin, pour faire passer au tamis le plus de jus que vous pourrez ; sur une chopine de ce jus, vous faites cuire une livre de sucre à cassé ; vous y mettez le jus des poires, pour lui faire faire quelques bouillons avec le sucre ; vous connaîtrez que votre gelée est faite, lorsque la levant avec l'écumoire, elle tombe en nappe ; ôtez-la du feu, pour la mettre dans des pots ; vous ne les couvrirez que lorsqu'ils seront sout-à-fait froids.

19. *Marmelade de poires de rousselet.*

Vous passez vos poires à l'eau, et lorsqu'elles sont bien molettes, vous les tirez et les mettez dans l'eau fraiche ; il faut les péler et en prendre la chair ; vous les passez ensuite au tamis, et vous faites cuire du sucre à la grande plume ; pour une livre de fruits, vous employez trois quarterons de sucre, vous l'incorporez dans votre pâte, qu'il faut faire bien dessécher, et l'ayant faite frémir, vous la poudrez de sucre et l'empotez.

20. *Poires de rousselet séchées.*

Prenez un cent, plus ou moins, de poires de rousselet presque mûres, coupez un peu le bout de la queue, et ratissez légérement ce qui en reste ; pélez les poires de la queue en bas, et jettez-les à mesure dans de l'eau fraiche ; vous faites bouillir l'eau, et vous y mettez les poires, pour leur donner deux ou trois bouillons, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts ; vous les jettez pour lors dans de l'eau fraiche, et vous les faites égouter ;

mettez quatre pintes d'eau dans un vaisseau, avec deux livres de sucre ; le sucre étant fondu, mettez-y toutes vos poires, pour les y laisser une heure ; vous les retirez pour les ranger la queue en haut sur des clayons, afin de leur faire passer la nuit dans un four de chaleur douce, comme lorsqu'on vient de tirer le pain ; vous continuez encore de cette manière pendant deux jours, ce qui fera quatre jours ; à la quatrième fois vous ne les retirerez point du feu qu'elles ne soient tout-à-fait sèches; vous les mettrez ensuite dans des boîtes, pour les conserver dans un endroit sec.

21. *Poires de rousselet confites.*

Vous prenez des poires de rousselet, que vous piquerez par la tête bien avant avec le piquoir, vous les mettrez ensuite dans de l'eau, sur le feu, il faut bien prendre garde que l'eau ne bouille pas ; ainsi, lorsqu'elle voudra bouillir, vous y verserez de tems en tems de l'eau fraiche ; quand vos poires seront un peu molettes, vous les rafraichirez, puis vous les pélerez et vous les jetterez à mesure dans l'eau; vous les mettrez ensuite au sucre clarifié, les ayant égoutées, et vous leur ferez prendre quarante ou cinquante bouillons ; il faut ensuite les laisser reposer jusqu'au lendemain, que vous les égouterez, et vous ferez cuire le syrop à lissé ; quand il sera cuit, jettez-y votre fruit et faites-lui prendre un ou deux bouillons ; le jour suivant vous ferez cuire votre syrop entre lissé et perlé, le lendemain à perlé, pour achever vos poires, auxquelles vous donnerez pour lors dix à douze bouillons couverts et vous les descendrez ensuite ; vos poires étant refroidies,

vous les empoterez et vous les conserverez de la sorte; pour les tirer au sec : quand vous en aurez besoin, voici de quelle manière cela se pratique : vous faites chauffer et bouillir de l'eau dans une poêle, dans laquelle vous mettrez votre pot, et par cette espèce de bain-marie, votre syrop se liquefie, vous tirez votre fruit que vous mettez égouter, puis sécher à l'étuve, sur des ardoises ou des planches, l'ayant poudré de sucre ; on en tire aussi au sec sur le champ, et elles se conservent fort bien: il faut avoir soin de les retourner, de les changer et de les serrer dans des boîtes, ou coffrets, avec du papier à chaque rang.

22. *Compote de poires de martin-sec.*

Coupez la queue à moitié et ratissez des poires de martin-sec, ôtez-en la tête et lavez-les bien ; il faut les mettre dans de l'eau et du sucre avec un peu de canelle ; placez-les sur le feu et couvrez, elles en cuiront mieux ; vous aurez soin d'y regarder de tems en tems ; quand elles fléchiront beaucoup sous les doigts, vous les retirerez pour les mettre dans une terrine, jusqu'à ce que vous les serviez.

23. *Poires de doyenné séchées.*

On prend des poires de doyenné, on leur coupe le bout de la queue, et on les pèle de la queue en bas pour les mettre à mesure dans l'eau ; si elles sont tout-à-fait en maturité, vous ne les ferez point blanchir, sinon vous leur donnerez deux ou trois bouillons, jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts ; vous les remettrez pour lors dans de l'eau fraiche, après quoi

vous les égouterez : sur deux pintes d'eau vous mettrez une livre du sucre ; lorsqu'il sera fondu, vous y jetterez les poires et vous observerez la même méthode pour les faire sécher que pour les poires de bon chrétien.

24. *Poires confites au sec.*

Prenez des poires parmi celles que vous jugerez à propos, pour les confire selon la méthode ci-dessus prescrite. Quand elles seront finies, vous les laisserez dans leur syrop jusqu'au lendemain, que vous les retirez sur des feuilles, pour les faire égouter; poudrez-les partout avec du sucre fin, passé au tambour, faites-les sécher à l'étuve; lors que le dessus sera sec, mettez-les sur un tamis, du côté qu'elles seront séchées, pour les repoudrer de la même façon de l'autre côté, et vous acheverez de les faire sécher ; lorsqu'elles seront froides, vous les serrerez dans des boîtes garnies de papier blanc, avec des morceaux de papier entre les poires, pour les conserver ; il faut les tenir dans un endroit sec : vous mettrez des poires au sec, de la même façon que celles que vous conservez liquides, dans des pots.

25 *Poires de blanquette.*

Comme ce fruit est plus hâtif que le rousselet, et qu'il est assez estimé; on en confit pour la nouveauté; on le tire au sec sur le champ; on le fait blanchir à l'eau, sur le feu, après l'avoir piqué, par la tête, empêchant que l'eau ne bouille; lors que vos poires sont assez molettes, vous les tirez pour les faire rafraichir, et les pélez, les jettant à

mesure dans d'autre eau fraiche ; vou les mettez ensuite au sucre clarifié et vous les achevez de la même façon que les rousselets; il faut poudrer les unes et les autres de sucre fin avec la poudrette, lorsqu'on les met à l'étuve ou qu'on les retourne.

26. *Poires au caramel.*

Mettez égouter des poires confites à l'eau-de-vie, faites-les sécher à l'étuve ; vous ferez cuire du sucre au caramel, et vous le tiendre chaudement sur un petit feu seulement, pour empêcher qu'il ne prene ; trempez-y une à une les poires que vous aurez fait sécher à l'étuve; il faut mettre à chaque poire un petit bâton ; après les avoir retournées sur le sucre vous les mettez à mesure sur un clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air ; lorsqu'elles seront séches, vous ôterez les petits bâtons et vous dresserez les poires à volonté.

27. *Autre.*

Prenez du moût rouge, mettez-y des poires après les avoir pêlées et piquées de giroffle ; coupez en quartiers celles qui sont trop grosses, faites bouillir dans un chaudron, sur le feu, laissez-les consommer jusqu'au tiers et s'épaissir par ce moyen; laissez-les plutôt trop cuire, que pas assez; tirez-les ensuite dans des pots de terre ; il faut être soigneux d'écumer cette confiture, comme toutes les autres. On connaît qu'il est tems de la retirer du feu, lorsque le syrop que vous mettez sur une assiete s'y fige au lieu de couler; avant de le tirer, mélez-y de la canelle et des cloux de giroffle ;

si cette confiture vient a se moisir, par défaut d'être assez cuite, remettez-la sur le feu, laissez-la bouillir et resserrez dans vos pots, ou bien mettez-les pots dans un four médiocrement chaud.

28. *Méthode pour faire sècher les poires et les conserver long-tems.*

On prend spécialenent, pour cet effet, des poires d'hiver, et parmi celles-là, les poires de Colmar, et celles de Berry sont les meilleures pour les faire sécher; on cueille ces poires avant qu'elles soient tout-à-fait mûres, comme on fait pour tous les fruits d'hiver qu'on veut conserver; cette recolte, dans les départemens méridionaux de la France, se fait à la fin de septembre, ou au commencement d'octobre, et dans la France septemtrionale, un mois plus tard; il est essentiel de les cueillir avec leurs queues, et de choisir pour cet effet un beau jour.

Il y a des personnes qui font sécher les poires avec leurs peaux, et d'autres qui les pélent; la dernière façon est la meilleure, mais il ne faut pas commencer, comme font quelques uns, par ôter la peau aux poires; il faut d'abord les faire à demi cuire dans un chaudron d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu; vous les mettrez ensuite sur des clayons, pour les faire égouter, et vous les pélerez pour lors toutes en entier, ayant soin de leur laisser la queue; à mesure qu'on les pélera, il les faudra mettre sur des plats, la queue toujours en haut; elles y jetteront un syrop qu'on ramassera, et qu'on mettra dans un vaisseau particulier; vous mettrez ensuite les poires pélées sur

des claies bien propres, dans un four dont la chaleur soit douce, à-peu-près comme elle l'est lorsqu'on en tirer le pain ; vous les y laisserez tant que le four aura de la chaleur, c'est-à-dire, l'espace d'environ dix à douze heures ; pendant ce tems, vous préparerez le syrop que vous aurez ramassé, en y mettant une demie-livre de sucre, sur une livre de syrop et une chopine d'eau-de-vie, avec de la canelle et des cloux de girofle; vous ferez infuser le tout ensemble, pendant le même tems de dix à douze heures, sur des cendres chaudes; après avoir retiré les poires du feu, vous les tremperez dans ce syrop, pour leur donner une espèce de vernis ; vous les remettrez ensuite au four pour la seconde fois, avec le même dégré de chaleur douce; il faut bien prendre garde que cette chaleur ne soit pas trop forte, pour que le fruit ne soit pas trop brûlé, il vaut mieux qu'il le soit moins, et plusieurs se contentent pour cette opération, de chauffer le four avec du sarment ; il faut avoir soin que les poires soient toujours rangées sur des claies, la queue en haut, et sans se toucher entr'elles ; à mesure qu'elles sêcheront, elles occuperont moins de place, et l'on en pourra mettre une plus grande quantité sur la même claie, sans néanmoins qu'elles se touchent ; vous les retirerez du feu pour la seconde fois, et vous les tremperez de même dans le syrop, pour leur donner une seconde couleur de vernis ; après quoi vous les remettrez encore une troisième fois au four, en le chauffant moins cette dernière fois que les autres ; vous les y laisserez jusqu'à ce que vous jugiez que vos poires sont suffisamment sèches ; vous reconnaîtrez

trez

trez qu'elles sont au degré convenable, lorsqu'elles auront acquis uue couleur de café clair, que la chair en sera ferme, transparente et bien luisante du vernis fait avec les deux couches de syrop; vous mettez pour lors ces poires dans des boîtes de sapin bien propres, où vous les gardez enveloppées dans du papier blanc, et elles s'y conservent très-long-tems: ce sera un fruit sec, admirable par son goût parfait, si l'on ne le mange que quelques mois après qu'il aura été séché: cette méthode de faire sécher et de conserver les poires, sera d'un grand secours pour ceux qui vivent à la campagne, et un moyen d'en tirer un profit pour ceux qui en recueillent beaucoup.

POMMIER.

La vingt-huitième plante fruitière qu'on employe dans les offices, est le Pommier; son fruit est très-commun, il s'en fait une grande consommation; il varie beaucoup par sa grosseur, sa couleur, sa figure, son goût et la saison de sa maturité: on le prépare différemment.

1. *Clarequets de pommes.*

Prenez douze pommes de reinette, coupez-les par rouelles, dans une poêle; mettez-y un demi-septier d'eau; faites-les cuire en marmelade; passez votre décoction à travers une serviete mouillée; sur un demi-septier de cette décoction, vous raperez la moitié d'une écorce d'orange de Portugal, et après que cette décoction en aura pris le goût, vous la passerez dans un tamis fin; mettez une cho-

pine de sucre clarifié dans une poêle, et faites-le cuire au cassé, retirez votre poêle du feu, versez-y votre décoction, modérez ensuite un peu le feu de votre fourneau, remettez votre poêle et faites fondre doucement votre sucre, en donnant quelques tours de cueiller dans votre poêle, et lorsqu'il est fondu et qu'il commence à frémir, retirez votre poêle et versez votre composition avec une autre cueiller, dans des moules de verre que vous ne remplirez pas tout-à-fait, mettez-les à l'étuve, avec un feu modéré; au bout de deux jours que la première glace est faite, il faut avec la pointe d'un canif, les décerner proprement, et les verser sur des ardoises très-nettes, les mettre à l'étuve avec le même feu, et lorsque la seconde glace sera pareillement faite, vous les arrangerez sur des tamis, avec du papier blanc par-dessus; s'ils ont besoin de rester à l'étuve, vous pouvez les laisser, si-non les mettre en lieu sec, et vous en servir au besoin : ils se peuvent faire aussi dans des moules à pâte, en laissant refroidir la composition; si vous en voulez faire des rouges, ayez recours à la cochenille préparée.

2. *Compote de pommes de reinette.*

Pélez-les et les vuidez par dedans, coupez-les par quartiers, et les mettez dans l'eau fraiche; faites bouillir les pélures de ces pommes et d'autres, encore coupées par morceaux, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites; passez-les ensuite dans un linge, prenez leur décoction ou l'eau que vous en aurez tirée, mettez-y du sucre en proportion des pommes; faites bouillir le tout à grand feu, jusqu'à ce

que votre fruit soit cuit ; ayez soin de le retourner quelquefois avec la cueiller ; lorsque vos pommes sont cuites, tirez-les, mettez-les égoûter sur le bord d'un plat, ou sur une serviete ; continuez de faire cuire votre syrop à grand feu, mettez-y encore un peu de sucre et un jus de citron ; laissez-le bouillir jusqu'au lissé ; lorsqu'il est refroidi, versez-le sur vos pommes, et servez votre compote : on peut faire cuire seulement les pommes dans l'eau, mais lorsqu'elles sont cuites dans la décoction des pélures, la compote a plus de relief.

3. *Pommes tapées.*

Pour faire des pommes tapées, il faut choisir ce qu'il y a de plus beau en pommes de reinette, et sans tache ; la saison est au mois de Janvier : vous leur faites six incisions légères dans toute leur étendue, et à égale distance ; vous les mettrez au four, sur un plat d'argent, ou un plateau de cuisine ; vous observerez que le four ne soit pas trop chaud, et qu'elles puissent cuire sans être brûlées ; vous les ôtez du four, et vous les applatissez de l'épaisseur de deux écus : poudrez les deux côtés avec du sucre fin passé au tambour, remettez-les au four, pour leur laisser passer le reste de la nuit ou de la journée ; vous les retirez pour les poudrer encore de sucre fin, et vous les mettez à l'étuve pour les conserver sèches.

4. *Pommes à la régence.*

Pélez vos pommes, vuidez-les dedans sans les percer, après en avoir ôté une tranche ; remplissez-les de marmelade d'abricots, remettez le morceau, enveloppez-les d'une pâte très-mince, frottez-les

avec de l'œuf battu, faites une pâte à feuilletage très-mince, découpez cette pâte en très-petites bandes, enveloppez-en les pommes en tournant, comme lorsqu'on tourne un citron; arrêtez le bout avec un petit morceau de canelle, et faites cuire au four sur une tourtière beurrée, comme une tourte; lorsqu'elles sont cuites, glacez-les à l'ordinaire dessus et autour avec du sucre, servez chaudement, ou bien:

Prenez des pommes d'api, laissez-leur la queue, faites-les cuire avec une chopine de vin de Bourgogne, un demi-septier d'eau-de-vie, du sucre et de la canelle; lorrqu'elles sont cuites, retirez-les et laissez bouillir le syrop, jusqu'à ce qu'il soit au caramel; remettez-y les pommes, faites-leur prendre tout le syrop, laissez-les refroidir, trempez-les dans la pâte, faites-les cuire, glacez-les et servez de même.

5. *Clarequets de pommes et de fleurs d'orange.*

Il faut prendre trois pommes de reinette des plus belles, les bien essuyer avec un linge blanc, les couper par tranches dans une poêle, vous y mettez trois chopines d'eau, et deux citrons coupés en tranches; vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, après quoi vous les versez dans un tamis, sur une terrine; vous ferez cuire quatre livres de sucre à la forte plume, et vous y mettrez deux livres de décoction et un quarteron de marmelade de fleurs d'orange; vous remuerez le tout ensemble, vous le verserez tout chaud dans des moules de verre, et vous les mettrez à l'étuve: ils se finissent comme ceux de pommes, pag. 257.

6. *Syrop de pommes.*

Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de reinette que vous voudrez, mettez-les dans une poêle, avec très-peu d'eau; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, après quoi vous les passerez au tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une chopine de ce jus, faites cuire deux livres de sucre à la grande plume, mettez-y le jus de vos pommes, pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit en syrop fort; versez-le dans des bouteilles, lorsqu'il sera froid. Ce syrop peut se garder long-tems.

7. *Syrop de pommes au clayon.*

Pélez de bonnes pommes, coupez-les en petites tranches très-minces; mettez un clayon d'osier sur une terrine bien propre; arrangez dessus une couche de tranches de pommes; mettez sur ces pommes une quantité suffisante de sucre fin; vous remettrez ensuite une couche de pommes et une de sucre fin, et vous continuerez de cette façon jusqu'à la fin, en finissant par le sucre; couvrez-les avec un plat, et portez-les à la cave, jusqu'au lendemain, pour que l'humidité fasse fondre le sucre, qu'il se mêle avec le suc des pommes, qui passera au travers du clayon, et dégoutera dans la terrine; vous en prendrez le jus pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos: il ne faut pas le garder, parce qu'il ne se conserve pas.

8. *Syrop de pommes au bain-marie.*

Mettez dans un pot de terre très-propre et bien

bouché, une douzaine de pommes de reinette coupées par morceaux, avec une livre et demie de sucre fin; seulement deux cueillerées d'eau, pour faire fondre le sucre; remuez bien le tout ensemble, bouchez le pot avec son couvercle, mettez de la pâte autour, faite avec de l'eau et de la farine; faites-la bouillir au bain-marie, l'espace de trois heures, après quoi vous le retirerez; découvrez le pot, pour y presser le jus de la moitié d'un citron; remuez le syrop et recouvrez-le, laissez-le refroidir, sans le remuer, pour que le citron fasse tomber la crasse au fond du pot; vous le passerez ensuite au travers d'un tamis, en le versant doucement, pour ne le point troubler, et mettez-le dans des bouteilles, pour vous en servir au besoin.

9. *Pommes à la Portugaise.*

Pélez des pommes de reinette, levez-en une rouelle du côté de la tête, ôtez-en les pépins, creusez-les sans les percer, farcissez-les d'une crême à pistaches; lorsqu'elles seront farcies, remettez le morceau que vous avez ôté, trempez le dans une pâte à frire très-épaisse, faite avec farine, un peu d'huile et du vin blanc, sans sel; faites-les frire dans du sain-doux; glacez-les dessus et dessous, avec sucre et la pèle rouge, servez chaudement; vous les ferez frire sur un feu très-vif, dans une casserole ronde, afin que les pommes trempent par-tout; prenez garde que les petits morceaux se détachent, ou bien :

Pélez des pommes et les vuidez comme pour les beignets, remplissez-les d'une crême de chocolat, faites-les cuire au four, sur une tourtière; lors-

qu'elles seront cuites, glacez-les avec du sucre et la pèle rouge, ou bien au four,

10. *Compote de pommes à la Dauphine ou à la Bouillone.*

Coupez des pommes de reinette par quartiers, ôtez-en les cœurs, mettez-les dans une poêle, avec du sucre et beaucoup d'eau; tournez-les sur leurs pélures, et les laissez bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de syrop, et qu'elles aient pris une couleur rousse; tirez-les ensuite sur une porcelaine, et retournez les pélures dessus, arrosez-les d'eau de fleurs d'orange, et servez votre compote.

11. *Gelée de pommes.*

Faites une décoction de pommes, passez-la dans un linge, et sur une pinte, mettez trois quarterons de sucre à cassé, ainsi à proportion du reste; faites bouillir le tout doucement, jusqu'à ce que le syrop soit entre lissé et perlé; ôtez avec grand soin l'écume, et si vous voulez donner une couleur rouge à votre gelée, couvrez-la en cuisant, et y mettez du vin rouge et vermeil, ou de la cochenille préparée; la gelée de pommes de reinette doit être blanche, c'est pourquoi on ne la couvre point: celle qui nous vient de Rouen est la plus estimée.

12. *Pâte de pommes et de poires grillées.*

En tout tems on peut faire de ces sortes de pâtes, sur-tout en hiver; vous les mettez pour cet effet à la braise, et étant cuites, vous prenez ce qu'il y a de roussi et de plus cuit, que vous passez au tamis;

vous faites ensuite cuire du sucre à cassé, livre pour livre, et vous achevez vos pâtes comme toutes les autres.

13. *Marmelade de pommes.*

Mettez dans de l'eau bouillante la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts; vous les tirez pour lors dans de l'eau fraiche, pour leur ôter la peau; prenez-en la chair que vous mettrez sur un tamis, pour la faire passer au travers, en la pressant fort avec une spatule; mettez ce qui a passé dans une poêle, sur le feu, pour le faire dessécher, jusqu'à ce qu'il soit en marmelade bien épaisse; sur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade, que vous remuerez bien ensemble, jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre; remettez-la sur le feu, seulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, et vous la dresserez dans les pots; lorsqu'elle sera à moitié froide; vous jetterez un peu de sucre en poudre par dessus, et vous ne la couvrirez que lorsqu'elle sera tout-à-fait froide.

14. *Compote de pommes à la cloche.*

Otez les cœurs à sept ou huit pommes de reinette, en les perçant avec une vuidelle de fer-blanc, que vous passez au travers de la pomme, en commençant par le côté de la queue, ou avec un petit couteau; il faut prendre garde de les casser; vous mettez ensuite les pommes sur un compotier d'argent, ou sur une assiete, avec du sucre fin dessus et dessous;

mettez le compotier sur un très-petit feu, couvrez-le d'un couvercle de tourtière, avec du feu dessus; faites-les cuire à petit feu; lorsqu'elles fléchiront sous les doigts, et qu'elles seront bien glacées, vous les servirez chaudement : si vous voulez les servir sur un compotier de porcelaine, vous les glisserez dedans, et vous les tiendrez chaudement à l'étuve, jusqu'à ce que vous les serviez.

15. *Gelée de pommes de Rouen.*

Ayez la quantité proportionnée de pommes de reinette tendres, sans être tachées, selon que vous voulez faire de gelée; pilez-les légèrement, et coupez-les très-minces; lavez-les ensuite à trois ou quatre eaux, en les frottant avec les mains, pour en ôter la crasse; mettez-les dans une poêle avec de l'eau, et couvrez-les avec un rond de papier; pour un demi-cent de pommes, il faut deux pintes d'eau; faites-les bouillir à grand feu, jusqu'à ce que l'eau soit reduite aux trois quarts; vous jetterez les pommes sur le tamis, avec une terrine dessous, pour en recevoir le jus; vous passerez ensuite ce jus dans une serviete mouillée : pour que la décoction soit assez forte, il faut qu'elle soit gluante en la tatant avec les doigts, après l'avoir mesurée, vous la tiendrez sur de la cendre chaude; mettez dans une poêle autant de sucre clarifié que vous avez de décoction; faites-le réduire au cassé, mettez-y la décoction que vous verserez doucement pour décuire le sucre; au premier bouillon on l'écume et on le remet sur le feu, en lui faisant faire deux ou trois bouillons couverts : on y trempe une cueiller d'argent; si la gelée tombe

en nappe et si elle quitte net, c'est une marque qu'elle est faite.

16. *Pâte de pommes.*

Prenez des pommes de reinette, faites-en de la marmelade, laissez-la égouter sur un tamis, ensuite passez-la au travers; faites cuire du sucre à la forte plume, mettez-y votre marmelade, faites-lui prendre quelques bouillons, jusqu'à ce qu'elle tourne en gelée; dressez-la dans des moules de fer-blanc, et mettez-la à l'étuve : si l'on en veut faire de la rouge, il faut y mettre un peu de cochenille préparée.

17. *Pommes de reinette au sec.*

Pélez et coupez par moitié ou par quartiers un demi-cent de pommes de reinette, ôtez-en les cœurs, et jetez-les à mesure dans de l'eau fraiche; ayez ensuite de l'eau bouilllante sur le feu, passez-y votre fruit, qu'il ne fasse qu'y frémir; lorsque vos pommes sont un peu molettes, tirez-les pour les égouter; mettez-les en même tems au sucre clarifié et cuit à perlé; vous leur faites prendre seulement trois ou quatre bouillons couverts; on les fera ensuite bien écumer, on les mettra la nuit dans une terrine à l'etuve; le lendemain on donnera un bouillon au syrop, et on l'augmentera de sucre, si le fruit n'en a pas suffisamment : on le jette sur les pommes, et l'on continue la même chose pendant trois ou quatre jours; à la dernière cuisson, on donne deux ou trois bouillons couverts aux fruits : étant à demi-froids, on les égoute, pour les mettre sécher à l'étuve; on les range sur des ardoises, ou des feuilles de fer-blanc; on les poudre de su-

cre fin, et on les met à l'étuve : si on les veut conserver au liquide, on fait ensorte que le fruit baigne dans le syrop, en les empotant : on ne fait guère de cette confiture que lorsqu'on est un peu avancé dans la saison, parce que le fruit a plus de corps dans ce tems-là.

18. *Compote de pommes grillées, au caramel.*

Lorsqu'on a de vieilles compotes blanches, que l'on veut changer, il faut les faire griller dans leur syrop, c'est-à-dire, les réduire au caramel; vous tournez la poêle doucement sur le feu, pour leur donner une couleur de caramel grillée; ayez soin de les tenir les plus blondes que vous pourrez, en prenant garde que le caramel ne soit pas trop coloré; quand elles seront de belle couleur, mettez une assiete dans la poêle, sur les pommes; renversez-les dessus, de la même façon que si vous retourniez une omelette; vous verserez un peu d'eau sur votre assiete, que vous tiendrez un moment sur le feu, seulement pour faire détacher la compote, que vous glisserez dans le compotier; s'il est d'argent. vous le mettrez sur des cendres chaudes; s'il est de porcelaine, vous aurez soin de le tenir à l'étuve.

19. *Compote de pommes farcies.*

Prenez environ un quarteron de vieille chair d'oranges et de citrons, que vous pilerez dans un mortier; vous hacherez ensuite quelques pommes, et vous mêlerez le tout avec de la marmelade d'abricots, ou autre, telle que vous l'aurez; vous prendrez ensuite des pommes, et vous les percerez de la queue à la tête, sans les péler, en y faisant une

ouverture pour fourrer le pouce ; vous remplirez ensuite le tout de ladite marmelade, et vous les ferez cuire doucement sur une assiete d'argent, au four, ou bien vous mettez du feu tout autour de la dite assiete, et lorsqu'elles seront bien cuites, vous les mettrez dans un petit syrop.

20. *Compote de pommes en gelée.*

Mettez dans une poêle huit pommes de reinette coupées par petits morceaux, avec la moitié d'un citron en tranches et un peu d'eau ; mettez-les sur le feu, pour les faire cuire, jusqu'à ce qu'elles soient presqu'en marmelade ; vous les passez au travers d'un tamis, pour en recevoir la décoction, que vous mettez dans la poêle, avec une livre de sucre clarifié, huit pommes de reinette coupées par moitié, les cœurs ôtés et pélées proprement ; faites bouillir les pommes avec le sucre clarifié et la décoction, jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts ; vous les dressez ensuite dans le compotier ; passez le syrop au tamis, et remettez-le ensuite sur le feu, pour le faire réduire, jusqu'à ce qu'en le prenant avec une cueiller, il tombe en nappe et quitte net ; ôtez-le du feu, pour le verser sur une assiete, ce qui vous forme une belle gelée ; lorsqu'elle sera prise, il faudra mettre l'assiete sur un feu doux, seulement pour faire détacher la gelée, que vous glisserez sur les pommes qui sont dans le compotier : pour l'ordinaire les pommes se mettent entières, parce qu'elles en sont plus belles.

21. *Pommes à la crême.*

Pélez des pommes, laissez-les entières, ôtez-en

les pépins avec une vuidele, faites-les cuire à moitié avec du sucre, comme une compote ; à moitié cuites, mettez-les dans un plat ; faites une crême avec huit jaunes d'œufs, un peu de farine, de l'eau de fleurs d'orange, citron confit haché, crême et sucre ; faites-la prendre sur le feu, qu'elle soit épaisse ; mettez-en sur vos pommes, poudrez de sucre par-dessus, arrangez-y des tranches de citron confit, faites cuire cette crême au four, qu'elle soit bien colorée, et servez chaudement.

22. *Pommes méringuées.*

Epluchez vos pommes, coupez-les et faites-les cuire avec du sucre, un peu de canelle, du citron confit haché, et de l'eau de fleurs d'orange ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade épaisse, dressez-les dans un plat, en forme de cordon tournant, de façon qu'il reste du jour entre ; fouettez ensuite six blancs d'œufs ; lorsqu'ils sont en neige, mettez-y du sucre, mêlez bien le tout en battant les œufs, couvrez-en la marmelade ; mettez au four modérément chaud, avec du sucre par-dessus.

PRUNIER.

Le vingt-neuvième arbre fruitier propre à être employé en alimens est le Prunier. On prépare son fruit de différentes manières, et il s'en trouve plusieurs variétés.

1. *Prunes tapées.*

Prenez des prunes de reine-claude presque mû-

res, ou d'autres, pourvu qu'elles soient bonnes, et qu'elles quittent le noyau : faites leur une incision du côté de la queue, pour faire sortir le noyau en le poussant par l'autre côté, avec la pointe d'un couteau ; mettez-les dans un sucre clarifié ; il en faut une demie-livre pour une livre de prunes ; remettez-les sur le feu avec le sucre, pour les empêcher de bouillir ; il faut qu'elles ne fassent que frémir ; vous les ôtez ensuite du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous égoutez le sucre dans une poêle, pour faire cuire au grand lissé ; remettez les prunes dans le sucre, pour leur faire prendre sept à huit bouillons couverts ; on les écumera à mesure ; remettez-les à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous égoutez le sucre dans une poêle pour les faire au grand perlé, remettez-les prunes dans le sucre pour leur faire prendre sept à huit bouillons couverts ; vous les égouterez de leur syrop et vous les dresserez de côté sur des grilles, pour les mettre sécher à l'étuve ; lorsqu'elles seront sèches d'un côté, vous les retournerez de l'autre, elles s'applatiront d'elles-mêmes, sans qu'il soit besoin de les taper ; vous les conserverez dans un endroit sec, dans des boîtes garnies de papier blanc.

2. *Compote de prunes à la bourgeoise.*

Mettez dans une poêle environ six onces de sucre pour une livre de prunes, avec un peu d'eau, faites les bouillir et écumez ; mettez-y une livre de prunes presque mûres, que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, ayez

soin de les écumer; quand elles seront cuites, vous les dressez dans le compotier et vous faites réduire le syrop, s'il ne l'est pas assez, passez-le au tamis surs les prunes.

3. *Prunes rouges.*

Vous prenez des prunes, soit perdigones rouges, drapées, impériales, abricotées ou autres, vous les fendez comme des abricots et vous leur ôtez les noyaux; si vous avez quatre livres de fruits, vous ferez clarifier quatre livres de sucre, et vous mettrez l'un et l'autre dans une poêle, sur le feu; vous les remuerez de tems en tems, de peur que vos prunes ne se dépouillent; si elles venaient à bouillir après que vous les aurez fait frémir, retirez-les de dessus le feu, et laissez-les refroidir, puis égoutez-les sur une passoire, ou étamine et faites leur cuire le syrop à lissé; glissez-y vos fruits, et faites prendre sept à huit bouillons couverts, en écumant soigneusement, aussi bien qu'après avoir ôté votre poêle de dessus le feu; vous mettrez vos prunes dans des terrines, pour les faire passer la nuit à l'étuve, et le lendemain vous les égouterez; lors qu'elles seront froides, vous les dresserez pour les faire sècher à l'étuve sur des ardoises, ou sur des feuilles de fer blanc.

4. *Prunes à mi-sucre.*

Prenez quatre livres de fruit, et faites cuire quatre livres de sucre à perlé; mettez y vos fruits et donnez-leur un petit bouillon; après quoi ôtez-les et laissez-les jusqu'à ce qu'elles aient jetté leur eau; vous les remettrez ensuite sur le feu, et

vous les ferez bouillir jusqu'à perlé, après quoi vous les mettez dans des terrines jusqu'au lendemain, que vous les égouterez et les ferez sécher à l'étuve.

5. *Pâte de prunes.*

Vous en pouvez tirer au sec avec de la marmelade de prunes, ou vous mettrez de nouveau sucre cuit à la plume ; ou bien, ayant préparé votre fruit, c'est-à-dire, passé au tamis et desséché, vous faites cuire du sucre à cassé, que vous y incorporez ; vous faites ensuite frémir le tout et vous dressez vos pâtes a l'ordinaire.

6. *Marmelade de prunes.*

Si ce sont des prunes qui quittent le noyau, vous l'oterez, sinon vous les passerez avec leurs noyaux à l'eau, sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement molles ; vous les égoutez ensuite et les passez fortement au tamis, vous desséchez votre marmelade sur le feu, vous l'incorporez ensuite avec autant pesant de sucre cuit au cassé, et l'ayant fait frémir vous l'empoterez et la poudrerez de sucre.

7. *Prunes au sur-tout.*

Faites cuire autant de livres de sucre à grand perlé, que vous employez de livres de prunes ; mettez-les dans le sucre pour leur faire prendre deux bouillons ; ôtez-les du feu pour leur donner le tems de jetter leur eau ; vous les remettez ensuite sur le feu pour les faire cuire, jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé ; mettez-les dans une terrine à l'étuve jusqu'au lendemain,

que

que vous les ferez égouter sur des feuilles de cuivre ; prenez trois prunes, ôtez le noyau a deux et appliquez-les sur celle qui a le noyau ; il faut l'entourer de façon qu'elles paraissent n'en faire qu'une ; roulez-les dans le sucre fin, pour les remettre sur des feuilles de cuivre, que vous ferez sécher à l'étuve ; il faut les conserver dans un endroit sec, dans des boîtes garnies de papier blanc ; vous observerez de laisser la queue à celle qui reste avec le noyau.

8. *Prunes de reine-claude pour provision.*

Prenez de belles prunes, qui ne soient pas mûres, vous les piquerez à plusieurs endroits, avec une lardoire ou quelque chose de semblable ; vous les jetterez dans l'eau bouillante ; lors qu'elles commenceront a monter vous les retirerez de dessus le feu et vous les laisserez refroidir dans la même eau, jusqu'au lendemain, vous les ferez reverdir, toujours dans cette même eau, en les mettant sur un feu bien doux ; vous aurez soin qu'elle ne bouille pas, et vous y regarderez de tems en tems en les prenant sur votre écumoire ; vous les tatonez pour savoir si elles commencent à fléchir sous les doigts, pour les retirer à mesure et les jetter dans l'eau fraiche ; lors qu'elles seront reverdies et bien rafraichies, vous clarifierez votre sucre ; si vous avez un cent de prunes, il faut dix livres de sucre ; après avoir égouté les prunes, mettez-les dans une terrine, versez dessus les deux tiers de votre sucre clarifié, et vous laisserez les prunes dans le rucre pendant quatre heures, après quoi vous les jetterez sur une passoire, ou un tamis ; remettez-

le sucre sur le feu et vous l'augmenterez d'un tiers de sucre clarifié, que vous aurez gardé; faites-lui prendre au moins une douzaine de bouillons; vous le remettrez ensuite sur les prunes, pour les laisser encore deux jours dans le sucre; vous les placerez ensuite sur un égoutoir : vous remettrez pour lors le syrop sur le feu, et vous lui donnerez une douzaine de bouillons; vous le renverserez dans la terrine sur les prunes, en les laissant jusqu'au lendemain; vous les finirez, vous remettrez le syrop sur le feu, pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé, vous y jetterez les prunes pour leur donner deux ou trois bouillons couverts; et vous les mettrez ensuite dans des pots : le perdrigon se confit de la même façon, avec cette différence qu'il ne reverdit point, et qu'il faut le blanchir tout de suite.

9. *Prunes de perdrigon pelées.*

Ayez de grosses prunes, pelez-les et pesez-en quatre livres; si elles sont fermes, vous les passerez deux ou trois bouillons à l'eau, vous les mettrez ensuite égouter sur un tamis; vous ferez cuire quatre livres de sucre à la plume, et vous y mettrez vos prunes, que vous ferez cuire cinq à six bouillons; vous les ôterez du feu et les laisserez reposer; deux heures après, vous ôterez les prunes avec une écumoire, que vous mettrez dans une terrine; vous ferez ensuite cuire le syrop un peu fort, vous le jetterez sur vos prunes et vous les remettrez encore dessus le feu, cuire quatre bouillons; lorsque vous verrez que le syrop sera fait vous les ôterez de dessus le feu, vous les laisserez

refroidir et vous les enfermerez dans des pots; si les prunes étaient mûres, il ne les faudrait point passer à l'eau ; pour la cuisson du sucre, vous le mettrez à perlé, et pour les achever de cuire, vous ferez de même qu'à celles que vous aurez passées à l'eau.

10 *Prunes de perdrigon confites.*

Choisissez de belles prunes de perdrigon; piquez-les d'une épingle trois ou quatre coups à la queue et quelques autres dans différens endroits du corps, afin que dans la suite elles ne se déchirent point et que le sucre les pénêtre mieux ; vous les jetterez à mesure dans de l'eau, puis vous ferez chauffer et bouillir d'autre eau, où vous les glisserez ; lors qu'elles commenceront a monter, vous les descendrez de dessus le feu, pour les laisser refroidir ; vous les remettrez ensuite sur un petit feu pour les faire reverdir, et vous les couvrirez en prenant garde qu'elles ne bouillent, parce qu'elles deviendraient en marmelade ; lorsque vous verrez qu'elles seront bien vertes et un peu molettes, vous les mettrez dans de l'eau fraiche, puis vous les égouterez, pour les mettre au petit sucre; vous les laissere ainsi jusqu'au lendemain, que vous les jetterez dans une poêle, pour les faire frémir sur le feu, en les remuant de tems en tems; pour empêcher qu'elles ne bouillent ; le jour suivant, vous les égouterez sur la passoire ou sur des tamis ; vous ferez ensuite prendre 7 ou 8 bouillons au syrop et vous les glisserez dedans ; après que vous les aurez fait frémir, vous les ôterez de dessus le feu, et vous les laisserez jusqu'au lendemain;

vous donnerez pour lors au syrop quinze ou seize, bouillons et vous en augmenterez la quantité avec du sucre ou du syrop d'abricots, qui est le meilleur, pour les empêcher de candir, ensorte que vos prunes baignent toujours également ; le jour d'après, faites cuire votre syrop à lissé, et le lendemain entre ce syrop et le perlé, et y ayant glissé votre fruit, faites-les frémir a chaque fois et l'ôtez ensuite de dessus le feu ; vous ferez cuire pour la dernière fois votre syrop à perlé, et vous y glisserez vos prunes, vous leur donnerez 7 à 8 bouillons couverts ; vous les écumerez et vous les dresserez, quand vous voudrez, pour les sécher à l'étuve; il faut que le perdrigon ne soit pas tout-à-fait mûr.

11. *Prunes de mirabelle confites.*

Prenez des prunes de mirabelle, qui soient d'un jaune clair, presque mûres ; ôtez le noyau, si vous voulez, passez-les à l'eau bouillante, et qu'elles ne fassent que frémir ; retirez-les pour les mettre dans de l'eau fraiche ; si elles sont à noyaux, il faut les piquer toutes; faites clarifier du sucre livre pour livre de fruit ; faites cuire le sucre à la plume; mettez-y les prunes après les avoir fait égouter pour leur faire faire deux bouillons couverts ; vous aurez soin de les bien écumer et de les mettre dans une terrine, pour les y laisser 24 heures; si elles sont à noyaux, vous les laisserez deux jours ; après quoi vous les ferez bien égouter sur une passoire ou sur un tamis ; mettez le syrop sur le feu, pour le faire réduire au grand perlé

vous y glisserez pour lors le fruit et vous le ferez cuire jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé; vous ôtez vos prunes du feu pour les bien écumer et les mettre dans les pots : remarquez que tous les fruits qu'on confit avec leurs noyaux, doivent conserver leurs queues.

12. *Prunes de mirabelle et de reine-claude à l'eau-de-vie.*

Choisissez de belles prunes, qui soient mûres; essuyez-les légèrement avec un linge et maniez-les doucement; pesez-les, et sur chaque livre de fruit, il faut un quarteron de sucre, que vous ferez clarifier et cuire jusqu'au grand perlé; vous mettrez ensuite vos prunes dans le syrop et vous leur ferez prendre deux ou trois bouillons au plus, en les tournant doucement dans leur sirop; vous les ôtez ensuite du syrop avec une écumoire, et vous les mettez sur un tamis ou sur un plat; si le syrop est trop cuit, il n'importe, vous ôtez la poêle du feu, vous laissez un peu reposer le syrop et vous jettez l'eau-de-vie dedans; il faut trois demi septiers d'eau-de-vie, mesure de Paris, pour une livre de fruit, et remuez bien avec une cueiller l'eau-de-vie et le syrop; vous mettrez doucement les prunes dans les bouteilles et le syrop par-dessus; bouchez bien les bouteilles avec du liège et un parchemin mouillé par-dessus : vous pouvez les garder ainsi pendant deux ans.

13. *Clarequets de prunes de mirabelle et de reine-claude.*

Vous en prendrez des plus belles et qui soient

bien mûres ; vous les pélez et leur ôtez les noyaux ; vous en pesez quatre livres, que vous faites bouillir dans une pinte d'eau cinq ou six bouillons, et vous les passez au tamis ; vous pesez une livre de ce jus que vous avez tiré et que vous mettez dans deux livres de sucre à la forte plume ; vous les verserez toutes chaudes dans des moules de verre, ou de fer-blanc, et vous les mettrez à l'étuve.

14. *Compote de mirabelles.*

Prenez un cent de mirabelles presque mûres, que vous faites blanchir à deux bouillons ; vous les tirez dans l'eau fraiche, pour les faire égouter, et vous les mettez ensuite dans un petit sucre léger, pour leur donner trois ou quatre bouillons ; il faut les écumer avant de les mettre dans le compotier ; si le syrop n'était pas assez réduit, vous le remettrez sur le feu pour l'achever.

15. *Prunes de mirabelle confites.*

Vous prenez des mirabelles que vous piquez d'une épingle en plusieurs endroits ; vous faites ensuite bouillir de l'eau, dans laquelle vous les jettez ; lors qu'elles sont montées sur l'eau, vous les tirez pour les rafraichir promptement dans de l'eau fraiche ; après quoi vous les égoutez et les mettez au sucre clarifié, que vous faites chauffer, enfin vous le jettez sur votre fruit dans des terrines, le lendemain égoutez-les, faites cuire votre syrop au petit lissé et le troisième jour au perlé, ou vous faites prendre sept ou huit bouillons à vos prunes ; a chaque fois que vous les passerez ainsi sur le feu, il faut les augmenter de sucre, qui

ait la même cuisson, afin qu'elles baignent toujours également dans des terrines ou poêles, où vous les laisserez après que vous les aurez fait frémir; quand vous voudrez les achever, vous les ferez passer la nuit à l'étuve et le lendemain vous les égoûterez, les dresserez et les mettrez de nouveau à l'étuve.

16. *Prunes confites sans noyaux.*

Prenez des prunes presque mûres, parmi celles qui quittent facilement le noyau; faites une incision avec un petit couteau à la pointe de chaque prune et poussez le noyau du côté de la queue pour le faire sortir; après que vous aurez préparé vos prunes, faites clarifier autant pesant de sucre que de fruit, mettez les prunes dans le sucre, et remuez-les toujours sur le feu, pour les empêcher de bouillir, qu'elles ne fassent simplement que frémir; vous les ôtez ensuite du feu; lors qu'elles seront froides, mettez-les égouter sur un tamis; remettez le sucre dans la poêle pour le faire cuire au grand lissé, remettez les prunes dans le sucre pour leur faire prendre encore dix bouillons couverts; écumez-les à mesure, mettez-les à l'étuve jusu'au lendemain, que vous les placez sur des feuilles de cuivre; poudrez-les de sucre fin, et mettez-les sécher à l'étuve; vous pouvez garder ces prunes au liquide, et ne les mettre au sec que lorsque vous en aurez besoin: les prunes que l'on peut confire de cette façon sont, la prune Royale, la prune de Monsieur, le Perdrigon violet, la prune de l'*Isle* Verte, la prune de S^{te}. Cathérine, le Damas d'Italie, le Damas musqué.

17. *Prunes confites à la bourgeoise.*

Choisissez de bonnes prunes presque mûres, piquez avec une lardoire dans plusieurs endroits faites cuire à la grande plume, autant pesant de sucre que vous aurez de prunes; mettez les prunes dans le sucre, et faites-les bouillir sept à huit bouillons, en remuant toujours la poêle, que vous tenez par les deux anses, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et le sucre réduit en syrop; ayez soin de les bien écumer; lorsqu'elles seront à demi froides, vous les mettrez dans des pots, que vous ne couvrirez que lors qu'elles seront tout-à-fait froides.

18. *Compote de prunes.*

Vous piquez vos prunes, soit mirabelles, soit perdrigons ou autres, de différens coups d'épingle, et vous les jettez à mesure dans l'eau; ensuite vous les faites blanchir sur le feu, dans de l'autre eau, ou dans la même; lorsqu'elles sont montées au-dessus, vous les tirez et vous les mettez promptement rafraichir; vous les faites reverdir et ramollir suivant les espèces, après quoi, vous les mettez au petit sucre, que vous faites chauffer, et auquel vous faites seulement prendre deux bouillons; vous les laissez ainsi jusqu'au lendemain, ou jusqu'au soir, si vous en avez besoin, et vous les remettez, pour lors, dans une poêle, ou vous leur donnerez autant de bouillons que vous jugerez à propos, jusqu'à ce qu'elles aient bien pris le sucre, vous voyez pour lors qu'elles n'écument plus et qu'elles sont molettes; si vous n'en faites que pour une fois, et que vous ayez trop de syrop,

vous lui donnerez, à part, quelques bouillons pour le faire conserver, puis vous le verserez par-dessus vos prunes, mais vous pouvez en préparer d'avantage, que vous gardez de la sorte assez de tems.

19. *Pâte de prunes.*

Les meilleures qu'on employe pour faire de la pâte, sont les mirabelles, les isles vertes et les perdrigons ; choisissez parmi celles-ci, celles que vous voudrez, ôtez-en le noyau, passez-les à l'eau, sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient amolies ; égoutez-les pour lors, passez-les fortement au tamis, pour en faire une marmelade ; cette marmelade faite, prenez autant pesant de sucre que de fruit ; faites-le cuire à cassé, ou à la grande plume ; incorporez-y votre marmeladè, en remuant le tout avec une spatule; le laissez frémir sur le feu, prenez ensuite de cette pâte, et dressez-la sur des ardoises, ou dans des moules, et faites-les sécher à l'étuve, avec bon feu; le lendemain ou le soir même, retournez-les de l'autre côté, sur les mêmes ardoises, et lorsqu'elles seront bien fermes, serrez-les dans des boîtes garnies de papier.

20. *Tourte de prnnes.*

Otez-en la peau et les noyaux, foncez une abaisse de pâte feuilletée, arrangez-y les prunes, avec quelques tranches d'écorce de citron verd confite, et du sucre en poudre par-dessus ; couvrez d'une abaisse de même pâte, dorez d'un œuf battu et mettez cuire : quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un plat, et servez chaudement.

ROSIER.

La trentième plante dont on fait usage dans les offices est la Rose : quoique ce ne soit qu'une fleur, elle n'occupe pas moins une place parmi nos alimens : on en fait quelques préparations.

1. *Conserve de Roses.*

Pour y procéder, vous prenez des roses blanches bien fraiches, vous les effeuillez bien menu ; pour une livre de sucre, vous mettez une demie-once de roses ; votre sucre étant cuit à la plume, vous le retirerez du feu, et le laisserez un peu refroidir ; mettez-y vos roses, et les remuez quelque tems dans la poêle, après quoi vous dresserez votre conserve.

2. *Glace de roses.*

Vous pilez des roses épluchées, et vous les délayez avec de l'eau ; versez plusieurs fois cette eau d'un vase dans un autre, pour qu'elle en prenne mieux le parfum ; passez au tamis, mettez-y du sucre, travaillez ce mélange à la sorbétière, à l'ordinaire ; sur une pinte d'eau, mettez au moins une demie-livre de sucre, parce que le feu concentre le sucre.

3. *Tourte de roses.*

Prenez deux ou trois poignées de feuilles de roses cuites à moitié dans l'eau, qu'on tire ensuite à l'eau fraiche, on les achevera de cuire dans le sucre ; le syrop étant réduit, et les roses refroidies, formez dans une terrine une abaisse de feuilletage, placez-y les roses confites, couvrez de petites bandes arrangées en lozanges, faites cuire au four ou sous le couvercle d'une tourtière ; étant cuite, glacez la tourte de sucre et servez.

4. *Tartelette. de roses.*

Faites cuire deux ou trois poignées de feuilles de roses, ainsi qu'il est dit ci-dessus; on fait des abaisses de tartelettes dans des moules plats à petits pâtés, qu'on garnit de roses confites.

5. *Pralines de roses.*

Hachez des roses effeuillées, mettez-les dans du sucre cuit à soufflé; retirez ce sucre de dessus le feu; pour un quarteron, mettez une demie-livre d'amandes à la praline, remuez le tout, dressez sur des ardoises, et faites sécher à l'étuve.

6. *Conserve de cynorrhodon.*

Le cynorrhodon est le fruit de la rose; on amasse dans la saison, de ces fruits bien mûrs, on les coupe en deux, on sépare exactement le pédicule, le haut du calice, les graines et le duvet, qui se trouve dans l'intérieur; on les arrose avec un peu de vin rouge, on couvre le vaisseau, on laisse macérer ce mélange dans un endroit frais, pendant 24 heures, ou jusqu'à ce que le fruit soit suffisamment ramolli; on le pile pour lors dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois; on tire la pulpe par le moyen d'un tamis de crin, il reste l'écorce dure et ligneuse du fruit, qu'on rejette comme inutile; lorsqu'on a assez de cette pulpe, on fait cuire le sucre suffisamment à la plume, et l'on y délaye la pulpe; on fait chauffer ce mélange un instant, et on le coule dans un pot pour le conserver, ou en a deux livres et demie.

VIGNE.

La trente-unième est la Vigne. Le raisin qui est son fruit, est très-bon à manger, mûr ou sec ; il entre dans le raisiné et sert à faire le vin; c'est la meilleure de toutes les boissons de l'Europe ; le vin sert dans les cuisines pour les court-bouillons, et pour plusieurs autres sauces : changé en vinaigre, il entre en plusieurs ragoûts, s'employe pour assaisonner les salades, et confire les cornichons; distillé en eau-de-vie, ou en esprit-de-vin, il devient la base de tous les ratafias, et sert à une infinité d'usages dans les offices. Voy. ce que nous en avons dit, Dict. n°. 725. On prépare différens mets fort agréables, avec le raisin muscat et le raisin avant sa maturité, qui est le verjus. Nous allons rapporter ici toutes les différentes préparations ; nous commencerons par celles du verjus.

1. *Manière de faire et de conserver le verjus.*

Le verjus est une espèce de raisin qu'on cueille avant sa maturité ; on le pile dans un mortier de marbre avec précaution, et en effet il faut avoir soin de ne pas trop le triturer, et de ne pas écraser les pépins, qui donneraient un goût désagréable à la liqueur ; on se contente pour lors de rouler le pilon sur les grains, et de presser légèrement la pulpe des raisins ; on a soin de jetter du sel à mesure qu'on opère ; on expose ensuite le verjus pendant deux ou trois jours au soleil, après quoi on le filtre pour le conserver dans des vaisseaux de grès, qu'on couvre avec le plus grand soin.

2. *Méthode pour garder le verjus en grains.*

Il faut cueillir le verjus huit jours avant le tems qu'on a coutume de le cueillir, pourvu qu'il fasse un peu de soleil, et que le tems soit sec; on l'arrange ensuite grappes contre grappes, fort doucement dans un baril, et après l'avoir rempli, on le ferme bien, on met par le bondon du vieux verjus de l'année précédente, pour occuper les intermèdes, et on laisse le baril à la cave : lorsqu'on voudra s'en servir, on défoncera le baril, et l'on trouvera le verjus presqu'aussi beau que si l'on venait de le cueillir.

3. *Verjus à oreille.*

Faites confire du verjus au liquide, comme il sera dit au nº. 4; tirez-le de son syrop, faites-le égoutter, fendez un grain par le côté, pour en couvrir un autre, sur lequel vous l'appliquerez de façon que les deux n'en fassent qu'un; trempez-les dans le syrop, à mesure que vous les aurez ainsi ajustés, dressez-les aussi à mesure sur des feuilles de fer-blanc, poudrez-les de sucre fin, et faites-les sécher à l'étuve.

4. *Verjus au liquide.*

Prenez du verjus presque mûr, ôtez-en les pépins, mettez-le sur le champ dans de l'eau prête à bouillir, et le passez à l'eau fraiche, dès qu'il commencera à palir; laissez-le refroidir dans sa première eau, pour le faire reverdir sur la cendre chaude, et qu'il soit en même-tems couvert; égouttez-le ensuite, passez-le dans une terrine sans le re-

mettre au feu ; versez dessus autant pésant de sucre cuit à lissé, à moitié chaud ; laissez-le en cet état pendant quelque tems, et lui faites faire à quatre jours consécutifs quelques bouillons dans son sucre ; finissez votre confiture au grand perlé, et le laissez encore une nuit avant de l'empoter.

5. *Verjus au liquide sans peau.*

Dépouillez du verjus, ôtez-en les pépins, et lui faites faire seulement deux bouillons dans pareille quantité de sucre fin, fondu avec un verre ou un demi-verre d'eau, selon la quantité.

6. *Verjus au sec.*

Egoutez du verjus confit au liquide de son syrop, dressez-le sur des feuilles, poudrez-le de sucre fin, et le faites sécher à l'étuve.

7. *Cannelons de verjus.*

Exprimez du suc de verjus et le passez à travers un linge; mêlez-le avec égale quantité d'eau ; mettez-y demie-livre de sucre par pinte, faites prendre à la glace, et mettez dans des moules à cannelons, pour servir dans son tems.

8. *Clarequets de verjus.*

Exprimez du suc de verjus presque mûr, mêlez-le avec la même quantité de jus de pommes ; mettez le tout dans du sucre à cassé, et le faites chauffer, sans bouillir : pour une chopine de ce jus mêlé, il faut deux livres de sucre; mettez en gobelets, quand votre jus formera la gelée.

9. *Compote de verjus.*

Prenez votre verjus comme il est dit n°. 4, c'est-à-dire rafraichi et reverdi; faites-lui faire seulement deux bouillons dans le sucre cuit à la grande plume.

10. *Compote de verjus confit.*

Prenez du verjus confit au liquide n°. 4, mettez-en dans une poêle, avec une suffisante quantité de syrop, un peu d'eau et dn sucre; lorsque le tout sera prêt à bouillir, tirez le verjus et dressez-le; finissez le syrop pour le servir sur votre compote.

11. *Compote de verjus sans peau.*

Otez légèrement la peau et les pépins, passez ensuite dans du sucre à la grande plume; faites-lui prendre un seul bouillon, dressez-le aussi-tôt.

12. *Conserve de verjus.*

Prenez du verjus mûr, écrasez-le et passez au tamis; faites dessécher la marmelade que vous avez extraite, délayez-la dans du sucre cuit à la grande plume, il en faut une livre pour un quarteron de marmelade.

13. *Gelée de verjus.*

Faites reverdir votre verjus, comme pour la compote ou pour le confire au liquide; lorsqu'il est ainsi, passez-le au tamis; mettez la marmelade dans du sucre cuit à perlé, et l'y faites bouillir jusqu'à ce que le sucre étant revenu à perlé, votre jus tombe en nappe de l'écumoire que vous y trempez: il faut pour cette préparation autant de sucre que de fruit.

14. *Glace de verjus.*

Prenez du verjus presque mûr, écrasez-le et passez au tamis; mettez-y beaucoup de sucre, passez-le ensuite à la chausse, et le faites prendre à la glace, ainsi que toutes les substances qui sont susceptibles du même apprêt.

15. *Marmelade de verjus.*

Faites reverdir votre fruit, comme pour la confiture au liquide, passez-le au tamis avec forte expression; faites dessêcher la marmelade, et mêlez avec du sucre cuit à cassé; faites chauffer seulement, sans bouillir, et mettez autant de sucre que de fruit desséché.

16. *Autre.*

Votre jus étant préparé, comme il a été dit au n°. ci-dessus et passé au tamis, faites-le cuire avec autant de sucre fin pésant, jusqu'à ce que la marmelade colle entre les doigts.

17. *Massepains de verjus.*

Desséchez de la marmelade de verjus avec de la pâte d'amandes; delayez le tout dans du sucre cuit à la grande plume; dressez vos massépains, glacez-les, et faites-les cuire au four à une chaleur douce.

18. *Pâte de verjus.*

Passez au tamis avec expression du verjus préparé comme il a été dit n°. 4; desséchez la marmelade qu'on en aura extraite, et délayez-la dans autant

tant pésant de sucre cuit à la grande plume ; lorsqu'elle sera prête à bouillir, mettez-la dans des moules, pour la faire sécher à l'étuve; vous pouvez aussi mettre moitié marmelade de verjus, avec moitié de marmelade de pommes de Rambourg.

19. *Syrop de verjus.*

Ecrasez et pressez du verjus bien mûr, passez le jus à la chausse, pour l'éclaircir; mettez-le dans de la cassonade, que vous ferez cuire à la grande plume; faites bouillir et réduire ce syrop à perlé : pour une chopine de jus, il faut quatre livres de cassonade.

28. *Tourte de verjus.*

Prenez du verjus cuit en compote, dressez-le sur une abaisse de feuilletage, dont vous aurez foncé une tourtière; bordez votre tourte, formez dessus de petites bandes en lozanges; faites cuire et glacer avec du sucre en poudre.

Tels sont les principaux mets qu'on peut préparer avec le verjus: passons actuellement aux différentes préparations du Raisin, lorsqu'il a acquis sa parfaite maturité : le raisin muscat est celui qu'on employe par préférence.

1. *Méthode de conserver le raisin.*

Il faut avoir un barril ou tonneau parfaitement bien fait, et qui ne prenne aucun air par les jointures des douves, on fait en même tems provision de son de froment bien desséché au four, ou de cendres tamisées; on en fait un lit suffisamment épais, au fond du vaisseau, sur lequel on pose les

grappes de raisins, coupées par le milieu, avec les précautions employées pour les autres fruits : l'on se garde bien de serrer les grappes entr'elles, ni d'en mettre l'une sur l'autre ; sur les grappes on met un nouveau lit de cendres ou de son ; ensuite on met un autre lit de grappes, après quoi un lit de cendres ou de son, et toujours alternativment, jusqu'à ce que le vaisseau soit plein, avec cette attention que l'alternatif doit finir par un bon lit de cendres ou de son ; enfoncez ensuite votre tonneau, ensorte que l'air ne puisse y pénétrer, c'est le point essentiel, et vous pouvez être assuré qu'au bout de huit ou dix mois, et même au-delà d'un an, si vous ouvrez votre tonneau, vous trouverez votre raisin aussi sain et presque aussi frais, que vous l'avez mis ; pour lui faire reprendre sa fraicheur entière, coupez le bout de la branche de la grappe, et faites tremper ce bout dans du vin blanc, si c'est un raisin blanc, et rouge si c'est un raisin noir.

2. Manière de préparer en Espagne les raisins secs, dits communément raisins de passe.

Les raisins qu'on destine à cette préparation, doivent être cueillis dans le même tems que ceux que l'on veut conserver dans leur état naturel, c'est-à-dire, qu'il faut qu'ils soient mûrs et cueillis dans un tems sec ; on fait pour lors bouillir dans une grande chaudière de la lessive bien claire et bien nette, mais néanmoins assez forte pour qu'un œuf puisse surnager, il serait même à désirer qu'elle fut faite avec de la cendre de sarmens ; lorsqu'elle bouilliera, on en jettera tant soit peu par aspersion sur chaque raisin ; ce soin contribue à améliorer le raisin, et à

le conserver plus long-tems ; si l'on met dans cette lessive assez de saffran bien pilé pour qu'elle puisse devenir jaunâtre, elle communiquera aux raisins une qualité supérieure, la couleur de ces derniers sera plus agréable ; on doit pour lors plonger la grappe dans la lessive, et la retirer sur-le-champ ; on la replonge ensuite, et cette opération se répète jurqu'à ce que le raisin change tant soit peu de couleur ; on le suspend ensuite dans un endroit où le soleil puisse le dessécher, de même que le vent, et où il soit à l'abri de la pluye et de la rosée ; lorsque les raisins sont parfaitement secs, soit qu'ils tiennent encore à la grappe, soit qu'ils aient tombé, on ramassera les uns et les autres, pour les mettre bien serrés dans des vases de terre, ou dans des caisses, que l'on tiendra dans un endroit très-sec : il y a quelques personnes qui jettent un morceau de chaux vive dans la lessive destinée à arroser les raisins, afin qu'ils sèchent plus aisément, mais je pense que cet usage est nuisible à la santé : si la lessive est trop forte, en bouillant, on en diminuera l'activité en y ajoutant de l'eau commune, jusqu'à ce qu'elle soit bien tiède.

3. *Autre méthode.*

Lorsque les raisins sont bien mûrs, on choisit les plus gros, et sur-tout ceux dont les grains sont allongés, il seroit même à désirer que l'on pût avoir des raisins sans pépins, tels qu'on en voit à Rome ; ondépouille pour lors de ses feuilles la vigne qui les porte, de façon que le soleil puisse donner sur les raisins avec la plus grande facilité ; l'on tord ensuite les grappes, afin que les raisins puissent se

dépouiller de toute humidité ; lorsqu'ils seront bien secs, ils acquièront la même qualité que s'ils avoient été préparés suivant la méthode du n°. précédent, et on les conservera de même ; cependant il vaudrait mieux couper les raisins et les suspendre au soleil, pour qu'ils se dessèchent : ce moyen est d'autant plus naturel et plus avantageux, qu'il se trouve certains raisins, dont la peau est si fine, qu'ils ne supporteraient pas la chaleur de la lessive, ou qu'ils s'égraineraient entièrement ; c'est même ce qui leur arrive quand on ne les conserve que pour les manger verds : on tiendra donc les raisins exposés au soleil, pendant l'espace de huit ou dix jours, dans les pays chauds, et davantage en France ; après qu'ils auront changé de couleur, on les exposera à l'ombre, et ils ne moisiront jamais, par ce qu'ils auront perdu, par ces différentes préparations, toute leur humidité.

4. *Autre.*

Lorsqu'on tire le pain du four, l'on profite de la chaleur qui y reste pendant la nuit, pour dessécher les raisins, on les met à cet effet sur des tables de bois, ou sur des claies ; on trempe ensuite les raisins de grand matin, dans du bon moût ; les raisins blancs réussissent mieux que les autres, et on les expose ensuite au soleil ; après qu'on a reconnu que les raisins sont bien secs, on les enferme et on les conserve comme les autres : si l'on desire qu'ils soient meilleurs en goût, on les trempe une seconde fois dans le même moût, et on les fait sécher de nouveau au soleil ; ces raisins paraissent pour lors être sucrés, ils acquièrent d'autant plus facilement

cettte agréable qualité, que l'opération dont on vient de parler se répète plus souvent, et qu'on laisse bien sécher le moût, afin qu'il s'incorpore mieux avec le raisin : quelques cultivateurs plongent le raisin dans le moût, lorsqu'il est bouillant, et pour le rendre meilleur, ils l'exposent pendant huit ou dix jours et le plongent comme ci-devant, dans une lessive où ils ont mis du saffran ; les raisins paraissent plus beaux à la vue et meilleurs au goût ; on peut pour lors les conserver très-facilement, quoique leur peau soit très-délicate ; la première operation contribue beaucoup à l'endurcir.

Si l'on veut user d'une plus grande diligence, on prendra chaque grappe de raisin, que l'on aspergera avec un peu de vin blanc ; on la saupoudre avec de la canelle mise en poudre, ou simplement avec du sucre ; avant de la mettre dans des petits tonneaux, qu'il faut tenir dans un endroit sec, on aura soin d'envelopper chaque grappe, après en avoir ôté les mauvais grains, dans les feuilles de la vigne qui l'ont produite, et de mettre dans le barril, ou dans la caisse, quelques branches de cèdre ou de laurier ; on doit même mettre un lit de ces feuilles entre chaque lit de raisins, parce qu'elles contribuent à leur conservation, et à leur donner une bonne odeur : ces raisins ainsi préparés, ont plusieurs qualités médicinales ; ils fortifient l'estomac, tiennent le ventre libre ; si on les fait bouillir dans du vin, leur décoction est salutaire contre la toux qui provient de cause froide.

De quelque manière que ces raisins soient préparés, on aura le plus grand soin de les tenir dans des vases très-propres, et d'y mêler des feuilles

3

d'oranger, de laurier ou de cédre, mais on doit éviter d'y mettre des roses.

On peut faire du vin doux avec les mêmes raisins, en les mettant dans l'eau commune, et en exprimant le suc à la presse; il faut y ajouter un peu d'eau-de-vie et des aromâtes, lorsqu'on veut renfermer le vin qu'on en tire dans des barrils; ces raisins dits de passe, ont encore la qualité de fortifier le cerveau, d'aider la mémoire, de faire dormir, de donner du ton à l'estomac, de faciliter la digestion, et une foule d'autres qualités, indépendemment de l'avantage de fournir à l'homme un aliment sain et agréable.

5. *Raisiné.*

Expimez du jus de raisins égrainés, mettez ce jus dans une chaudière, et faites-le bouillir doucement, en l'écumant et le remuant de tems à autre, pour qu'il ne s'attache point au fond de la chaudière, et ne donne point à la confiture un goût de brûlé; à mesure que votre jus cuit et s'épaissit, diminuez le feu, et lorsqu'il est réduit au tiers, passez-le à l'étamine, achevez de le cuire et l'empôtez ensuite dans des pots bien propres: il y a des personnes qui, pour lui donner plus de consistance, et un goût particulier, font choix des meilleures poires de la saison, et sur-tout du messire-jean, qu'elles pélent, mettent en quartiers et mêlent avec leur raisiné.

6. *Raisin en chemise ou en blanc.*

Détachez du raisin en petites grappes; trempez-le dans du blanc d'œufs fouetté, roulez-le dans

le sucre fin et soufflez dessus, pour qu'il n'y reste que la quantité de sucre qui sera attachée à l'œuf; arrangez-les sur un papier que vous mettrez sur un tamis ou clayon, afin de faire dessécher le raisin à une chaleur douce.

8. *Clarequets de muscat.*

Prenez du bon muscat presque mûr, exprimez-en le jus, pour le mêler avec la même quantité de jus de pommes; mettez-le dans du sucre cuit à cassé, faites chauffer sans bouillir, mettez ensuite dans des moules et faites prendre à l'étuve: il faut deux livres de sucre par chopine de ce jus.

8. *Compote de muscat.*

Otez les pepins, levez la peau légèrement, et faites-lui prendre seulement deux ou trois bouillons dans du sucre cuit à la grande plume.

9. *Muscat confit à l'eau-de-vie.*

Prenez du raisin sec de Damas, faites-le tremper huit jours à l'eau-de-vie; au bout de ce tems mettez de cette eau-de-vie, trois quarts sur un quart de syrop ordinaire; passez ce mélange à la chausse, et le mettez sur votre raisin.

10. *Muscat confit au liquide.*

Prenez du muscat bien nourri, encore un peu verd, ôtez-en la peau et les pépins, faites-le reverdir à l'eau, mis seulement sur la cendre chaude, bien couvert; au bout d'une heure, passez-le au sucre cuit à la plume, faites-le bouillir à grand fe-

un demi-quart-d'heure ; le syrop étant fait, laissez refroidir et le versez dans une terrine, après quoi mettez le verjus.

11. *Muscat confit au sec, en grappes.*

Faites cuire du sucre à la grande plume, rangez-y votre fruit, faites-lui prendre ensuite quelques bouillons couverts, écumez-le bien ; votre sucre étant revenu à perlé, tirez le fruit, faites-le égoutter ; dressez sur des feuilles d'office, et faites sécher à l'étuve.

12. *Muscat confit sans peau.*

Otez les pépins et la peau, faites-lui faire quelques bouillons, avec autant pesant de sucre fin et un verre d'eau ; faites cuire à perlé ; écumez bien votre confiture, tirez-la du feu, et mettez en pot, lorsqu'elle sera à demi-froide.

13. *Conserve de muscat.*

Prenez ce raisin, passez le jus au tamis, faites-le dessécher, et délayez-le avec du sucre cuit à la grande plume, livre pour livre de fruit.

14. *Gelée de muscat.*

Exprimez le jus, passez-le au tamis, et le coulez dans du sucre cuit à cassé ; faites-lui faire quelques bouillons; lorsque votre gelée tombera en nappe de l'écumoire, elle sera faite : il faut une livre de sucre, pour une chopine de jus.

15. *Glace de muscat.*

Ecrasez le fruit, passez le jus au tamis, mettez-y

beaucoup de sucre, et repassez à la chausse; faites prendre à la glace, comme à l'ordinaire.

16. *Marmelade de muscat.*

Faites-le reverdir comme pour la compote; passez-le ensuite au tamis avec expression; faites dessécher et mêlez ensuite avec du sucre cuit à cassé; faites chauffer sans bouillir: il faut une livre de sucre pour une livre de fruit desséché.

17. *Pâte de muscat.*

Passez le jus que vous avez tiré, faites-le dessécher et le mêlez avec autant de sucre cuit à la grande plume, que de marmelade; lorsqu'il sera prêt à bouillir, versez-le dans des moules et le faites sécher à l'étuve.

18. *Tourte de muscat.*

Prenez du beau muscat bien net, égrainez-le, ayez du sucre bien clarifié, jettez le muscat dedans, faites-lui faire quelques bouillons, retirez-le du feu, laissez refroidir; foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage, le bord relevé; dressez-y votre muscat, mettez au four; étant cuite, glacez-la, et servez: toute autre espèce de raisin peut se mettre de même en tourte.

VIOLETTES.

La trente-deuxième plante que nous plaçons, quoique fleur, parmi nos plantes fruitières, est la Violette: on fait avec ses fleurs une conserve; elles servent dans les offices à colorer les crêmes et le

beurre : on présente sur les tables les différens apprêts suivans, avec les violettes.

1. *Bouquet de violettes.*

Prenez de la belle violette avec sa queue, mettez-en quatre ou cinq ensemble, que vous attacherez avec un peu de fil ; trempez-les par-tout dans un sucre cuit au petit lissé et à demi-froid ; vous les mettrez à mesure égouter sur un tamis, ensuite vous les poudrerez par-tout avec du sucre très-fin ; soufflez dessus pour qu'il ne reste pas trop de sucre, mettez-les sur un autre tamis, et que les fleurs y soient placées de façon qu'elles restent bien épanouies ; mettez-les sécher à l'étuve, pour les servir ensuite dans des boîtes garnies de papier blanc, en un endroit sec.

2. *Candi de violettes.*

Ayez de la belle violette épluchée, faites cuire du sucre à la grande plume, versez-le dans des moules à candi ; lorsqu'il sera à moitié froid, mettez y la violette, que vous enfoncerez légèrement et également, avec une fourchete ; mettez par-dessus une grille à candi, faite pour le moule ; vous l'appuyez en mettant un poids de deux livres, et qui soit propre ; mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrez le moins que vous pouvez ; entretenez l'étuve de feu, le plus également qu'il vous sera possible ; pour connaître si votre candi est bien, il faut mettre quatre petits bâtons blancs secs aux quatre coins du moule, que vous enfoncez jusqu'au fond, pour essai ; vous les tirez doucement, lorsque vous croyez que le candi est fait, ce que vous verrez si les bâ-

tons font les diamans dessus et également; vous égouterez pour lors votre candi, en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures ; vous renversez ensuite sur le moule une feuille de papier blanc un peu forte et également.

3. *Fleurs de violettes confites.*

Il ne faut ôter que les trois quarts des queues de violettes, et laisser les fleurs entières; vous les mettrez ensuite sans les laver dans un sucre clarifié et cuit au grand lissé ; laissez-les refroidir dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous leur donnerez une douzaine de bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit cuit à la petite plume ; laissez refroidir votre confiture, pour la dresser dans les pots ; si vous voulez confire de la violette, sans être par bouquets, épluchez-en les feuilles, que vous laisserez entières et observez la même façon.

4. *Gâteau de violettes.*

Il faut former un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau ; épluchez de la violette, pesez-en une demie-livre, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume ; travaillez-la promptement sur le feu, avec une spatule ; quand le tout commence à monter et que vous êtes prêt à le verser dans le moule, ajoutez-y un peu de blanc d'œuf battu, avec du sucre en poudre, qui ne soit pas trop liquide, et que vous aurez tout prêt, ce qui fera monter le gâteau ; versez-le promptement dans le moule, et tenez dessus le cul de la poêle chaud, à une certaine distance, ce qui fera encore monter le gâteau.

5. *Pâte de violettes.*

Prenez une livre de violettes épluchées, pilez-les dans un mortier, ajoutez-y une goutte ou deux de jus de citron, en les pilant ; mettez-les dans un plat, joignez-y deux ou trois cueillerées de marmelade de pommes ; faites cuire du sucre à la plume, et mettez-en dans votre marmelade la quantité qu'il en faut, en la délayant doucement avec une cueiller ; faites-la frémir et dressez-la à demi-froide dans vos moules, ou sur des ardoises ; il faut les mettre à l'étuve, et les finir comme les autres : en les retournant, poudrez-les légèrement de sucre : si vous voulez faire cette sorte de pâte hors de saison, vous pourrez avoir recours à la marmelade, en y joignant un peu de celle de pommes.

6. *Clarequets de violettes.*

Prenez une douzaine de pommes de reinette, des plus belles que vous pourrez trouver, coupez-les, pour en tirer la décoction ; on en fait une gelée comme celle de pommes ; vous prendrez de la violette bien épluchée, que vous mettrez dans une terrine ; faites bouillir un demi-septier d'eau, que vous jettez sur les violettes ; couvrez-les avec une assiete, pour les faire enfoncer, et mettez-les à l'étuve du soir au lendemain ; vous les passerez dans une serviete, pour en exprimer toute l'eau ; vous aurez soin de bien serrer la gelée de pommes dans la cuisson, et vous y mettrez votre décoction de violettes, comme si vous y mettiez de la cochenille, en la tenant sur un feu bien doux, qu'elle ne fasse que frémir, et vous remuerez bien

légèrement avec une cueiller, afin de la bien mêler et de ne la point engraisser ; vous ferez cuire au cassé autant de sucre que vous avez de décoction ; mettez-y votre décoction de violettes, en la versant doucement, afin de décuire le sucre, remettez sur le feu ; au premier bouillon, vous écumerez votre gelée, et vous la ferez cuire deux ou trois bouillons couverts ; vous tremperez une cueiller d'argent, si votre gélée tombe en nappe, et si elle quitte net, votre gelée sera faite ; vous la mettrez dans des moules à clarequets, et vous la ferez prendre à l'étuve.

7. *Conserve de violettes.*

Vous prendrez de la plus belle violette, vous en peserez deux onces, que vous pilerez dans un mortier, en la pilant, vous y mettrez une petite goutte de jus de citron ; vous ferez cuire une livre de sucre à la première plume, vous le laisserez un peu refroidir ; vous le remuerez avec une cueiller, trois ou quatre tours et vous y mettrez la fleur ; il faudra encore la remuer un tour et la dresser ; quand vous en aurez versé dans un moule, si vous voulez deguiser le reste, passez-y promptement un peu de jus de citron, remuez-le avec la cueiller et versez dans un autre moule.

8. *Glace de violettes.*

Epluchez une bonne poignée de violettes, que vous mettrez dans un mortier, pour la piler trèsfine, retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau chaude ; mettez-y fondre une demie-livre de sucre, laissez infuser une demie heure ; vous passe-

rez ensuite cette eau au travers d'une serviete, et vous la ferez prendre à la glace.

9. *Syrop de violettes.*

Il faut prendre la violette qui vient au commencement du printems, c'est toujours la meilleure à employer; on ne se servira que de la simple, la double n'étant bonne que pour en extraire la couleur; on choisira le tems le plus chaud et le plus sec de la saison pour en faire la recolte; vous l'éplucherez, vous en ôterez le verd et vous mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau sur la cendre chaude, mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille pas, parce que la couleur deviendrait verte; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu pour faire cette infusion, lorsque vous l'aurez bien préparée, vous la passerez dans un tamis, et vous ferez ensuite votre syrop à cassé, prêt à candir; lorsque le syrop sera fait, vous l'ôterez de dessus le feu et vous le passerez au tamis, que vous mettrez sur une bassine où vous aurez mis votre infusion, afin que le syrop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion; dès que le syrop sera passé par le tamis et mêlé avec l'infusion, vous remuerez bien ce mêlange jusqu'à ce que le syrop et l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre, et lorsque le tout sera froid vous le mettrez en bouteilles; il faut observer de ne pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs, pour y mettre le syrop, parce qu'en passant par le tamis et tombant dans l'infusion froide, il se figerait sur l'infusion, attendu que le syrop est prêt à candir, lorsque vous le reti-

rez du feu et en conservant la chaleur de l'infusion, votre syrop se mêlera plus facilement. Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous employerez sept livres de sucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs pour clarifier et deux livres de suc de violettes ; les deux livres de ce dernier ne doivent fournir qu'une pinte de décoction, si elles en fournissaient d'avantage le syrop ne serait pas assez épais.

Pastilles de violettes.

Pour leur donner la couleur et l'odeur de violette vous detrempez de l'indigo et de l'iris, et vous mêlez cette eau avec votre gomme lorsqu'elle est fondue, et dans la moitié vous y ajoutez ensuite du sucre fin en poudre, et vous continues de tourner et de bien démeler le tout jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, on en forme ensuite des pastilles rondes en bâton, on les finit ; si on en veut faire des rouges, il n'y a qu'à y mettre de la cochenille préparée en pilant la pâte, ou bien une cueillerée de marmelade d'épine-vinette, qui soit d'un beau rouge.

11. *Marmelade de violettes.*

Il faut prendre une livre de belles violettes épluchées, les bien piler ; vous ferez cuire du sucre à la première plume, et vous y mettrez votre violette; vous la remettrez sur le feu pour lui faire prendre cinq ou six petits bouillons à petit feu ; il faut la remuer ensuite avec une spatule et la mettre toute chaude dans des pots.

PARAGRAPHE V,

EN FORME DE SUPPLÉMENT.

De quelques Plantes étrangères, qui sont très-usitées en Europe.

CACAO.

La première est le Cacao, quoique cet arbrisseau soit étranger à la France, l'usage journalier qu'on fait de ses graines spécialement pour le chocolat, nous engage d'en parler ici.

Les Américains, avant l'arrivée des Espagnols, faisaient une liqueur avec le cacao, délayé dans del'eau chaude, assaisonné avec le piment, coloré par le roucou, et mêlé avec une bouillie de maïs, pour en augmenter le volume, et ils appelaient cette liqueur chocolat : nous avons conservé ce nom à une pâte qu'on fait avec le cacao.

1. *Méthode pour faire le chocolat.*

Pour le faire on dépouille les amandes du cacao de leurs écorces par le feu, on les péle, on les rôtit dans un mortier chaud, et on en forme une pâte, qu'on mêle avec presque poids égal de sucre ; le chocolat ainsi préparé s'appèle chocolat de santé : quelques personnes prétendent qu'il est bon d'y mêler une légère quantité de vanille, qui en facilite la digestion, par sa vertu stomachique et cordiale.

Lors qu'on veut un chocolat qui flate plus agréablement

blement les sens, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gousses de vanille et des bâtons de canelle pilés et tamisés ; on broye le tout de nouveau, et on le met ou en tablettes, ou en moule. Ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'essence d'ambre : lorsque le chocolat se fait sans vanille, la dose de la canelle est de deux gros par livre de cacao ; mais lorsqu'on employe la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette dose de canelle ; à l'égard de la vanille, on en met deux ou trois gousses dans une livre de cacao : quelque fabricans de chocolat y ajoutent du poivre et du gingembre, mais les gens sages deivent être attentifs à ne point user de chocolat, qu'ils n'en sachent la composition.

Dans nos Isles Françaises on fait du pain de cacao pur et sans addition, et lorsqu'on veut prendre du chocolat, on réduit les tablettes en poudre, et on y ajoute plus ou moins de canelle, de sucre en poudre et de fleurs d'orange ; le chocolat ainsi préparé est d'un parfum exquis et d'une grande délicatesse. Quoique la vanille soit très-commune aux Isles, on n'y en fait point d'usage dans le chocolat.

2. Manière de préparer le chocolat.

Pour en faire quatre tasses il faut mettre quatre tasses d'eau dans une chocolatière, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper le plus mince que faire se pourra ; si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de sucre, sinon vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concas-

serez et mêlerez avec le chocolat ; lorsque votre eau bouillira, vous y jetterez le tout et vous remuerez bien avec le bâton à chocolat ; vous mettrez ensuite ce mélange devant le feu, si vous voulez : et lors qu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-dessus, vous le fouetterez bien avec un bâton pour le faire mousser ; à mesure qu'il moussera, vous le verserez dans des tasses, l'une après l'autre; si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une once de chocolat ; si vous voulez du chocolat au lait, au lieu d'eau, vous y mettrez du lait.

3. *Autre.*

Vous ratissez la pâte pure avec un couteau, ou vous le faites avec une rape plate ; si cette pâte est sèche pour que la rape ne s'engraisse pas, vous prenez pour une once de chocolat, deux ou trois pincées de canelle en poudre, passée au tamis de soie, et une once de sucre pulvérisé ; vous mettez le mélange dans une chocolatière avec un œuf frais entier, et vous remuez bien avec le moulinet, jusqu'à ce que le tout soit en consistance de miel liquide, ensuite on y verse environ 8 onces de liqueur bouillante, de l'eau, ou du lait, selon son goût, pendant qu'on agite fortement le moulinet, pour le bien incorporer avec le reste ; après quoi vous mettez le chocolat sur le feu, ou au bain marie, et dès que le chocolat monte, vous retirez la chocolatière, vous le remuez beaucoup avec le moulinet, et vous le versez dans des tasses à diverses reprises ; c'est l'œuf qui fait bien mousser. Pour relever le goût de cette liqueur, vous pouvez immédiatement avant de le verser, y mettre une cueillerée

d'eau de fleur d'orange, où vous aurez versé une ou deux gouttes d'essence d'ambre ; ce chocolat est très-parfumé, extrêmement délicat, et ne charge point; d'ailleurs il ne fait aucun sédiment dans la chocolatière, ni dans les tasses.

4. *Pastilles dt chocolat.*

Pour une livre de sucre fin, vous ferez fondre une once de gomme adragante avec un peu d'eau; lorsqu'elle sera fondue, passez-la au travers d'une serviete, mettez cette eau gommée dans un mortier, avec deux tablettes de chocolat; pilez et passez au traveis d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf et une livre de sucre fin, passé au tambour; pilez le tout ensemble, en mettant le sucre peu-à-peu, jusqu'à ce que cela vous fasse une pâte maniable, ensuite vous l'ôtez du mortier, pour en former des pastilles de la grandeur, ou du dessin que vous jugerez à propos, en forme de grains de blé, de café, de pois, de lentilles, de coquillages et autres choses à votre volonté.

5. *Cannelons glacés de chocolat.*

Pour faire six cannelons, vous en remplirez quatre avec de la bonne crême; mettez cette crême sur le feu, pour la faire bouillir; vous y mettrez ensuite une livre de sucre; vous prenez trois quarterons de chocolat, que vous faitez fondre dans l'eau, en le mettant sur le feu dans une poêle, et le remuez toujours, jusqu'à ce qu'il soit en bouillie, vous y ajoutez six jaunes d'œufs, que vous délayez bien ensemble; mettez-y aussi de la crême; lorsque vous aurez bien mêlé le tout,

vous le passez au tamis, pour le mettre dans une sorbétière et pour le faire prendre à la glace ; quand la crême sera prise, vous la travaillez pour la mettre dans des moules à cannelons, que vous envelopperez de papier et pour les remettre à leur place, dans un vaisseau qui ne retiènne pas l'eau ; lorsque vous serez prêt à servir, vous leur ferez quitter les moules.

6. *Mousse de chocolat.*

Faites fondre six onces de chocolat, dans un bon verre d'eau, que vous mettez sur un petit feu doux, remuez-le avec une spatule ; quand il sera bien fondu et réduit comme une espèce de bouillie, vous le retirerez de dessus le feu, pour y mettre six jaunes d'œufs frais, que vous incorporerez dedans ; vous y mettrez ensuite une pinte de bonne crème, que vous mélerez avec le chocolat, et les œufs ; ajoutez-y une demie-livre de sucre, mettez le tout ensemble dans une terrine ; lorsque le sucre sera fondu et que la crême sera refroidie, vous finissez la mousse.

7. *Conserve de chocolat.*

Prenez deux onces de chocolat rapé ; faites cuire une livre de sucre à la première plume et mettez-y votre chocolat, remuez-le pour le délayer, et dressez votre conserve toute chaude.

8. *Massepains de chocolat.*

Echaudez deux livres d'amandes douces, tirez-les dans l'eau fraiche et pilez-les dans un mortier, faites cuire une livre de sucre à la plume ; mettez-y vos amandes, desséchez la pâte à petit feu, ti-

rez-les de la poêle et mettez-la refroidir; quand elle sera froide, vous y ajouterez trois onces de chocolat, pilé et passé au tamis et un blanc d'œuf, et vous manierez le tout ensemble; vous pouvez former une abaisse d'une partie de la pâte; vous la découperez avec des moules de fer blanc; vous en passerez à la séringue; vous pourrez glacer d'une glace royale ceux qui seront découpés.

9. *Crême de chocolat.*

Il faut mettre sur un demi-septier de crême une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais et trois onces de sucre; détrempez le tout ensemble, faites-le bouillir et consommer d'un quart en le tournant avec une spatule; vous y mettez ensuite du bon chocolat rapé, autant qu'il en faut, pour qu'elle en ait le goût et la couleur, après quoi, vous lui donnerez cinq ou six bouillons, vous la passerez par un tamis et vous la dresserez pour la servir froide.

10. *Glace de chocolat.*

Vous prenez trois demi-septiers de crême, et un demi-septier de lait, que vous faites bouillir avec trois quarterons de sucre; vous aurez une demie-livre de chocolat, que vous faites fondre dans l'eau, en les mettant dans une poêle, sur le feu, que vous remuerez avec une spatule, ou cueiller de bois, et vous ferez reduire le tout, jusqu'à ce qu'il soit en bouillie; il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs, que vous délayez bien avec du lait et de la crême et que vous versez dans la poêle avec le chocolat, pour les mêler ensemble; il faut ensuite les verser dans une terrine, jusqu'à ce

que vous soyez prêt a pouvoir mettreà la glace.

11. *Crême de chocolat au bain-marie.*

Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs et un peu de lait, ajoutez-y une chopine de crême et un demi-septier de lait; mêlez bien le tout avec du sucre à discretion, faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez dessus le plat, où vous aurez dressé votre crême, en sorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante, recouvrez-le d'un autre plat, et ne l'ôtez que quand la crême sera prise.

12. *Fromage de chocolat.*

Prenez une demie livre de bon chocolat, mettez-y environ un demi-septier d'eau, pour le faire fondre sur le feu; vous aurez soin de le remuer toujours avec une spatule, quand vous verrez qu'il sera bien fondu et réduit comme une bouillie légère, vous y mettrez six jaunes d'œufs, que vous délayerez bien dedans; vous mettrez une pinte de bonne crême: faites lui faire un bouillon; mettez-y une demie-livre de sucre; ensuite vous mêttez la crême dans la poêle, où est votre chocolat, que vous remuerez bien ensemble sur le feu; lors que vos œufs seront pris, mettez votre crême dans une sorbêtière, pour la faire prendre à la glace, que vous travaillerez à la houlette et la mettrez ensuite dans un moule à fromage pour le remettre à la glace.

13. *Crême veloutee de chocolat.*

Prenez six tablettes de chocolat, coupez-les bien minces; prenez trois demi-septiers de crême et un

demi-septier de lait, que vous mettez dans une casserole, avec une écorce de citron verd, canelle en bâton et coriandre; faites réduire aux deux tiers, faites faire quelques bouillons, retirez, passez dans une serviete mouillée; quand elle sera un peu plus que tiède, délayez-y gros comme une noix de présure, et faites-la prendre sur des cendres chaudes: pour la servir froide, si l'on veut.

14. *Chocolat en olives.*

Pilez dans un mortier une tablette de chocolat; lorsqu'il est fin, vous y mettez trois blancs d'œufs, avec du sucre en poudre; il en faut suffisamment pour que vous puissiez en former une pâte; pilez le tout ensemble, et ajoutez-y du sucre, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; retirez-la du mortier, pour la mettre sur une table avec du sucre fin, afin de leur donner la figure d'une olive; mettez-les à mesure sur une feuille de papier blanc, posée sur des feuilles de cuivre; faites-les cuire dans un four.

15. *Dragées de chocolat.*

Faites tremper un peu de gomme adraganthe dans un peu d'eau; lorsqu'elle est fondue et bien épaisse, passez-la au travers d'un linge, en pressant fort, pour qu'elle passe toute; mettez-la dans un mortier, avec du chocolat en poudre et du sucre fin, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mettez cette pâte sur une table poudrée de sucre fin, que vous abattrez avec un rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un écu; coupez-en de petits morceaux pour les arrondir, de la grosseur d'un pois, mettez-les sécher à l'étuve; lorsqu'ils

seront secs, vous les couvrirez de sucre, comme on a coutume de faire pour les dragées.

16. *Diablotins de chocolat.*

Prenez du bon chocolat, s'il est trop sec, mettez le amollir à l'étuve; mettez-y un peu de bonne huile d'olive, pour le bien travailler avec une cueiller; vous en prenez de petits morceaux que vous roulez dans vos mains, pour en faire des petites boulettes grosses comme des noisettes, et que vous mettez sur des petits quarrés de papier, d'un bon pouce de distance égale; quand votre feuille est remplie, vous prenez votre papier de coin en coin, vous en appuyez un sur la table, et l'autre que vous secouez, pour les applatir, afin qu'elles se glacent d'elles-mêmes; vous les glacez si vous voulez avec de la nompareille blanche, et vous les piquez avec du cannevas; vous les faites sécher à l'étuve,

CACHOU.

La seconde plante exotique dont on se sert communément en France, est le *Mimosa cathecu*; c'est avec l'extrait de son bois qu'on prépare le Cachou; on prend du bois de cet arbre, on le coupe par morceaux, on le fait infuser pendant long-tems dans une eau qui en dissout la partie gommeuse résineuse, et on fait évaporer ensuite cette infusion en consistance d'oxicrat: on rend le cachou agréable en le mêlant avec du sucre à quelques aromâtes.

1. *Pastilles des Indes Orientales connues sous le nom de Siri-gata-gamon.*

On mêle, dans le pays, le cachou avec du car-

damome, de bois d'aloës, du musc, de l'ambre, et quelques autres aromàtes; telle est la composition de ces pastilles rondes, connues sous le nom cidessus.

2. Cachou ambré pour la bouche.

Prenez quatre onces de cachou et six grains de musc, moins même pour ceux qui en craignent l'odeur; pilez-les dans un petit mortier, et les tamisez bien fin, repilant le tout, jusqu'à ce qu'il passe entièrement; faites ensuite chauffer doucement le mortier, ensorte que le fond soit un peu plus chaud que le reste, de même que le bout du pilon; faites dissoudre à cette douce chaleur, en remuant le pilon, dix-huit grains d'ambre gris, y ajoutant quelques gouttes d'essence d'ambre, et la grosseur d'une noix de gomme adraganthe, dissoute dans de l'eau de fleurs d'orange; après avoir ainsi mêlé le tout, vous y mettrez peu-à-peu de la poudre de cachou, vous la broyerez dans le même mortier, assez long-tems, afin que l'ambre s'incorpore bien; la pâte étant ainsi préparée, vous en prendrez gros comme une noix, et en formerez des trochiques, après quoi les prenant avec les deux doigts, du côté pointu, vous les tordrez pour en faire des pilules ovales, et pour empêcher qu'en les formant la pâte ne s'attache aux doigts, vous la frotterez auparavant avec un peu d'essence de fleurs d'orange.

3. Cachou à la réglisse.

Prenez cachou en poudre, deux onces; extrait de réglisse, une once; sucre, cinq onces, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme

adraganthe préparée à l'eau, on forme une pâte solide; on fait chauffer légèrement pour cet effet un mortier de marbre, et on y ramolit l'extrait de réglisse par le moyen d'un pilon de bois; on le délaye avec un peu de mucilage, on ajoute le sucre et le cachou, l'un et l'autre en poudre fine; on forme une pâte ferme avec une suffisante quantité de mucilage, et on la pile jusqu'à ce que le mucilage soit exact; alors on divise cette masse en petits trochisques, comme des grains d'avoine; on les fait sécher et on les conserve dans une bouteille qu'on bouche bien; l'extrait de réglisse se fait avec la première infusion de cette racine.

4. *Cachou à la violette.*

Prenez cachou en poudre, deux onces, extrait de réglisse, iris de Florence en poudre, de chacun un gros et demi, sucre en poudre douze onces; on forme du tout une masse, avec une suffisante quantité de gomme adraganthe préparée à l'eau, et on la divise par petites tranches, comme il a été dit précédemment.

5. *Cachou sans odeur.*

Prenez cachou en poudre, trois onces, sucre en poudre douze onces; formez des trochisques, comme dans les n°. 3 et 4, avec une suffisante quantité de gomme adraganthe, préparée avec de l'eau.

6. *Cachou à la fleur d'orange.*

Prenez cachou en poudre, trois onces, sucre en poudre, quatorze onces; huile essentielle de fleurs d'orange, six gouttes, avec une suffisante quantité

de gomme adraganthe préparée avec de l'eau de fleurs d'orange, formez des trochisques, comme dans les n°. précédens.

7. *Cachou à la canelle.*

Prenez cachou en poudre, trois onces; sucre en poudre, quatorze onces; canelle en poudre, un demi-gros, huile essentielle de canelle, cinq gouttes; formez des trochisques, comme les précédens, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganthe, préparée avec l'eau de canelle. Ces préparations sont plutôt d'agrément qu'alimentaires; elles sont stomachiques et corrigent la mauvaise haleine; on en laisse fondre quelques grains dans la bouche.

CAFÉ.

La troisième plante exotique très-usitée en Europe, est le Café. L'usage en est si fréquent que le plus ignorant connait sa graine, qui est la portion dont on fait usage; on en fait différentes préparations.

1. *Préparation de café.*

Faites brûler ou rôtir le café dans une poêle de terre vernissée; pendant qu'il est sur le feu, on l'agite incessamment avec une spatule ou cueiller de bois, ou bien en remuant la poêle, jusqu'à ce qu'il soit d'un violet tirant sur le noir, puis on le réduit en poudre avec un moulin, qui ne sert qu'à cet usage; on fait bouillir de l'eau dans une cafetière; quand cette eau bout, on la retire un peu du feu, pour y jetter environ une once de cette poudre,

sur une livre d'eau, en remuant en même tems l'eau avec une cueiller, tant pour mêler le café, que pour empêcher que la liqueur ne sorte de la cafetière, ce qui ne manquerait pas d'arriver. Quelques uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la forte ébulition : il est même à propos de retirer une tasse d'eau, avant de mettre la poudre dans la cafetière; on y reverse cette eau à différentes fois, pour abattre le café à mesure qu'il monte; on remet ensuite la cafetière au feu, où on la laisse près d'un quart-d'heure; ensuite on la tire pour faire éclaircir la liqueur; quand elle est claire, on la verse bien chaude dans des tasses, et on la boit, après y avoir mis du sucre pour en corriger l'amertume : lorsque le café a bouilli, il faut toujours le tirer au clair, si l'on veut le garder; alors même, plus on le fait chauffer, plus il perd sa qualité, il ne fait que noircir et devenir faible; pour bien clarifier le café, on peut y ajouter du sucre, ou plutôt un peu de corne de cerf en poudre, ce qui opère promptement.

On fait d'excellent café en le mettant moulu dans une cafetière d'argent échauffée, y versant ensuite de l'eau bouillante, et remuant bien avec une cueiller, on le verse aussitôt qu'il est reposé : de cette façon il n'est point amer, et il a beaucoup de parfum; il faut mettre la dose un peu forte.

2. *Préparation de café non brûlé.*

Cette préparation consiste à tirer la teinture du café, comme l'on tire celle du thé; prenez un gros de café en fêves et bien mondé de son écorce; faites-le bouillir pendant un demi quart-d'heure au

plus, dans un demi-septier d'eau; retirez ensuite du feu cette liqueur, qui aura pris une belle couleur brune, et après l'avoir laissé reposer un peu de tems, vous la boirez chaude, avec du sucre : on peut encore employer une seconde et une troisième fois le même café dont on s'est servi.

3. *Café à la Sultane, ou préparation du café, usitée chez les Arabes.*

On prend l'écorce de café parfaitement mûre, on la brise et on la tient dans une petite poêle, ou terrine, sur un feu de charbon, en la tournant, pour qu'elle ne se brûle pas, mais qu'elle prenne seulement un peu de couleur; on fait en même tems bouillir de l'eau dans une caffetière; quand l'écorce est prête, on la jette dedans, et on laisse bouillir le tout comme le café ordinaire: la couleur de cette boisson est semblable à celle de la meilleure bierre d'Angleterre; il n'est pas nécessaire d'y mettre du sucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, cette boisson a même une douceur agréable.

4. *Crême de café.*

Mettez une pinte de crême dans une casserole, avec un morceau de sucre et deux cueillerées de café moulu; faites bouillir le tout, puis l'ôtez du feu; prenez ensuite deux ou trois gésiers de volailles, ouvrez-les, ôtez-en la membrane intérieure et la hachez; mettez-la dans un gobelet ou autre vaisseau, avec un verre de votre crême à café, près du feu, ou sur la cendre chaude; ce mêlange étant fait, jettez-le dans le reste de la crême de café, et

passez promptement le tout deux ou trois fois par l'étamine ; mettez ensuite votre plat sur la cendre chaude ; dressez-y la crême, et couvrez-la d'un autre plat, avec du feu dessus ; lorsque la crême sera prise, vous la mettrez dans un lieu frais, et la servirez pour entre-mets, chaude ou froide : vous pouvez aussi la servir à la glace.

5. *Autre.*

Prenez du café, ce qu'il en faut pour quatre bonnes tasses, faites-le bouillir dans une cafetière, avec de l'eau ; quand il sera reposé, tirez-le au clair, mettez-le ensuite avec une chopine de crême et un quarteron de sucre ; faites-le bouillir et réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs et plein une cueiller à café de farine ; passez votre crême au tamis et faites-la cuire au bain-marie : cette crême est aussi saine qu'agréable.

6. *Nouvelle préparation du café.*

Gardez chaque jour le marc de votre café, faites-le bien sécher à l'air, et conservez-le dans un lieu sec ; lorsque vous en aurez une certaine provision, mettez-le dans un creuset, que vous exposerez à un feu de calcination, afin que ce marc puisse être réduit en cendres très-blanches ; vous conserverez ces cendres dans une boîte de buis, bien fermée, et dans un endroit qui ne soit point humide ; quand vous en voudrez faire usage, voici le procédé qu'il faudra suivre : vous prendrez le marc de votre dernier café ; sur trois cueillerées de marc, vous mettrez trois cueillerées de cendres dans une pinte d'eau ; vous ferez bouillir

le tout à bouillons lents, une petite demie-heure, après quoi vous laisserez refroidir et reposer; vous filtrerez au papier cette liqueur qui sera très-claire, et qui prendra la place de l'eau simple, que vous auriez employée à faire votre café: si les opérations enoncées ont été bien faites, en mettant dans céttte liqueur la dose de café ordinaire, vous aurez une boisson beaucoup plus forte et plus agréable.

7. *Cannelons glacés de café.*

Pour faire six cannelons, pesez deux onces d'eau; vous mettrez cette eau dans une cafetière; lorsqu'elle bouillera, vous y jetterez au moins six onces de café, pour en faire du café comme à l'ordinaire; quand il sera fait, bien reposé et tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de sucre; vous mesurerez votre crême avant de la faire bouillir, il en faut la mesure de quatre cannelons; faites bouillir la crême avec le café et le sucre, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours sur le feu; vous la mettrez ensuite dans une terrine, jusqu'à ce que vous la fassiez prendre à la glace.

8. *Fromage glacé de café.*

Faites du café comme à l'ordinaire, il en faut six onces pour une chopine d'eau; lorsqu'il sera bien reposé et tiré au clair, prenez une pinte de crême, qui puisse aller sur le feu; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de sucre et le café que vous aurez tiré au clair; faites

faire cinq ou six bouillons, en remuant toujours; vous mettrez ensuite votre crême dans une sorbétière, pour la faire prendre à la glace.

9. *Gauffres de café.*

Mettez dans une terrine un quarteron de sucre en poudre, un quarteron de farine, deux œufs frais, une bonne cueillerée de café passé au tamis; mêlez le tout ensemble, en y mettant peu-à-peu de la crême double, jusqu'à ce que votre pâte soit de bonne consistance, sans être ni trop claire, ni trop épaise, qu'elle file en la versant avec la cueiller; faites chauffer le gauffrier sur le fourneau, et frottez-le des deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beurre, pour le graisser; vous y mettrez ensuite une bonne cueillerée de votre pâte; fermez le gauffrier, pour le mettre sur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; quand vous croyez que la gauffre est cuite, vous ouvrez le gauffrier, pour voir si elle est de belle couleur dorée et également cuite; vous l'enlevez tout de suite pour la passer sur un rouleau fait en chocolat; appuyez la main dessus, pour lui faire prendre la forme du rouleau; laissez-le sur le rouleau, jusqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui est sur le rouleau, et vous y mettez à mesure celle que vous tirez du gauffrier; lorsqu'elles seront toutes faites, vous mettez le tamis où sont les gauffres, à l'étuve, pour les tenir sèchement jusqu'à ce que vous les serviez.

10.

10. *Glace de café.*

Faites bouillir deux ou trois bouillons six onces de café, avec une chopine d'eau; lorsqu'il sera reposé, vous le tirerez au clair, et vous le mettrez bouillir avec trois demi-septiers de bonne crême et trois quarterons de sucre; vous le ferez bouillir en le remuant toujours, jusqu'à ce que votre crême soit diminuée d'un tiers; vous l'ôtez du feu, pour la mettre dans une terrine, jusqu'à ce que vous la fassiez prendre à la glace.

11. *Mousse de café.*

Faites du café comme à l'ordinaire, prenez-en six onces que vous mettrez dans une chopine d'eau; laissez-le reposer au moins une bonne heure, avant de le tirer au clair; vous y mettrez six jaunes d'œufs, que vous y délayerez, sans le remettre sur le feu; ajoutez-y trois demi-septiers de crême et une livre de sucre, mêlez bien le tout ensemble; lorsque le sucre sera fondu, vous finirez vos mousses.

CANELLE.

La quatrième plante étrangére, et mise au nombre des aromâtes, est la Canelle: elle s'employe quelquefois comme épices, parmi les alimens.

Canelle au candi.

Coupez pour cet effet de la canelle en forme de petits lardons et de la même grandeur; ensuite mettez-la dans un petit sucre sur le feu, et ne la faites cuire qu'au petit syrop; après quoi, ôtez la poêle de dessus le feu, laissez-la prendre sucre environ cinq ou six heures, et la mettez égouter sur un

clayon, à l'étuve ; lorsqu'elle est à moitié sèche, il la faut détacher doucement, et la mettre sur un tamis à l'étuve, pour l'achever de sécher : vos petits lardons de canelle étant secs, vous les rangerez dans des moules de fer-blanc, sur un petit clayon fait exprès, qui entre dans le moule ; vous en pouvez ranger trois lits l'un sur l'autre, en les séparant avec les petites grilles ; sur la grille de dessus, il faut mettre quelque chose de pesant, pour que cela tienne ferme ; ensuite faites cuire le sucre au petit lissé, la quantité qu'il en faudra, suivant la grandeur de votre moule ; étant cuit, jettez votre sucre dans votre moule, ensorte qu'il y en ait par-dessus la dernière grille ; en le versant, il faut le jetter dans plusieurs endroits du moule, et le laisser tiédir, ensuite le mettre à l'etuve, du soir au lendemain, avec un bon feu couvert, pour passer la nuit ; le matin vous prendrez garde si la canelle est bien prise ; vous ferez un petit trou au coin du moule, pour faire égouter le sucre, puis vous remettrez le moule tout renversé du côté de l'étuve, avec une assiete dessous ; quand il est bien égouté, il faut l'ôter du moule, le détacher doucement de brin à brin, et le mettre sur un tamis, pour l'achever de sécher, eusuite l'ôter.

MUSCADIER.

La cinquième plante exotique dont nous parlerons ici, est le Muscadier, il nous vient des Indes Orientales.

Fruits du muscadier confits.

Lorsque ces fruits sont presque mûrs, mais avant

qu'ils s'ouvrent, on les fait bouillir dans l'eau, et on les perce avec une aiguille; ensuite on les fait tremper dans l'eau pendant dix jours, ou jusqu'à ce qu'ils ayent perdu leur vertu acerbe et âpre; on les cuit pour lors légèrement, dans un syrop de sucre; si l'on veut qu'ils soient durs, on y jette un peu de chaux; on répète pendant huit jours cette même opération, et toujours dans un nouveau syrop; enfin on met pour la dernière fois ces fruits ainsi confits dans du syrop un peu épais, et on les garde dans un pot de terre bien fermé; on confit encore ces noix dans la saumure, ou dans du sel, ou dans du vinaigre, et quand on en veut manger, on les macère dans de l'eau douce, ensuite on les fait cuire dans du syrop de sucre: on sert dans les desserts, les muscades entiéres confites, et on en mange quelquefois en buvant du thé; les uns n'en prennent que la chair, d'autres en mâchent aussi le macis, mais on a coutume de rejetter précisément le noyau, qui est la noix de muscade: bien des voyageurs marins qui vont dans le Nord, en mâchent tous les matins. Les Hollandais ont observé que si on fait un usage immodéré de cétte espèce de confiture, elle attaque la tête.

On employe fréquemment la noix muscade simple et non confite, pour assaisonner les alimens.

CANNE-A-SUCRE.

La sixième plante étrangère usitée en France, est la Canne-à-sucre; on en tire un sel essentiel, connu sous le nom de sucre, dont on fait une grande consommation; nous n'entrerons point ici dans le détail des préparations qu'on fait subir à

cette substance, avant de les examiner, il suffit seulement d'observer qu'on en distingue deux espèces, le brut et le rafiné.

1. *Clarification de sucre.*

Mettez pour cet effet ce que vous en voudrez dans un grand bassin avec de l'eau, deux pintes d'eau sur vingt livres de sucre, remuez le tout ensemble, et le mettez sur un feu de charbon; prenez deux ou trois œufs, pour vingt livres de sucre; cassez-les sans en ôter les blancs ni les coquilles; fouettez-les si long-tems qu'ils forment une espèce d'écume; lorsque le sucre commence à bouillir, mettez-y environ un verre d'eau, un peu de ces œufs fouettés; laissez bouillir quelque tems, écumez et continuez de remettre de l'eau et des œufs; enfin après l'avoir bien écumé, passez-le à la chausse, ou dans un linge blanc; votre syrop sera pour lors cuit au lissé, et c'est là la vraie cuisson pour le conserver.

2. *Clarification de la cassonade.*

Lorsqu'on a clarifié le sucre, il se trouve toujours beaucoup d'écume, qui emporte avec elle un peu de sucre, et pour ne le point perdre, on délaye cette écume avec de l'eau, dans une poêle à confitures, et l'on passe ainsi le tout à la chausse; on se sert du sucre clarifié qui en provient comme du premier, sans que cela puisse rien diminuer de la beauté ni de la bonté de la confiture.

3. *Sucre grillé.*

Faites bouillir du sucre à grand feu, en le remuant avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'il soit

de couleur de caramel un peu pâle, pour vous en servir bien chaud: si par hazard on en avait manqué la cuisson, on y remettrait un peu d'eau, et l'on ferait rebouillir le sucre, jusqu'à ce qu'il fut revenu au dégré qu'on veut.

4. *Sucre au lissé.*

C'est ce qu'on nomme le premier dégré de cuisson qu'on donne au sucre; on distingue le *petit lissé* et le *grand*: faites clarifier le sucre, et bouillir ensuite, jusqu'à ce qu'il forme un fil entre les doigts, qu'il se rompt, et reste en gouttes aux doigts entre lesquels on le presse, c'est pour lors au petit lissé; mais quand le sucre formera un fil plus fort que le précédent, on le nomme pour lors *sucra au grand lissé.*

5. *Sucre à perlé.*

On en distingue de deux sortes, le *petit perlé* et le *grand perlé*: au *petit perlé*, le sucre doit former entre les doigts un fil qui ne se rompt point, à quelqu'ouverture que soit le pouce et l'index, entre lesquels on le presse, et quand le bouillon forme des espèces de perles rondes et élevées, le sucre sera cuit au *grand perlé.*

6. *Sucre en queue de cochon.*

Le sucre est cuit à *petite queue de cochon*, lorsqu'en trempant l'écumoire, dans le sucre bouillant, le sucre en tombant se tortille; et il est à *grande queue*, lorsqu'en tombant de l écumoire, il fait une plus grosse queue.

7. *Sucre à soufflé.*

Pour voir si le sucre est cuit à soufflé, trempez l'écumoire dans la poêle, et secouez-la, puis soufflez à travers; s'il s'envole par feuilles, il est au dégré recherché; s'il coule encore, il n'est pas suffisamment cuit.

8. *Sucre à la plume.*

On connait que le sucre est cuit à ce dégré, lorsqu'après quelques bouillons de plus que pour le *sucre à perlé*, en soufflant au travers de l'écumoire, ou en secouant la spatule d'un revers de main, les étincelles ou les boules qui en sortent sont plus grosses, et s'élèvent en haut. c'est la *petite plume*; et lorsqu'après avoir essayé plusieurs fois, ces bouteilles paraissent plus grosses et en plus grande quantité, ensorte qu'elles sont comme liées les unes aux autres, c'est la *grande plume*, et le quatrième dégré.

9. *Sucre au petit boulet.*

Pour connaître si le sucre est cuit à ce dégré, ayez un gobelet plein d'eau fraiche, trempez-y vos doigts, pour prendre du sucre; remettez-les promptement dans l'eau; si en se refoidissant le sucre se roule et se manie comme la pâte, ce sucre est cuit au petit boulet.

10. *Sucre au gros boulet.*

Ce dégré ne diffère du précédent que parce que le sucre roulé entre les doigts, en est plus ferme.

11. *Sucre à cassé.*

Tremper votre doigt dans l'eau fraiche, mettez-

le dans le sucre bouillant, retirez-le, et le mettez encore dans de l'eau fraiche, et s'il se casse pour lors, et devient sec dans cette eau, il est cuit à cassé, mais s'il est gluant, et s'il se manie, il ne l'est point encore : cette cuisson est le cinquième dégré.

12. *Sucre au caramel.*

La cuisson au caramel est le sixième et dernier dégré que l'on donne au sucre qu'on cuit ; on le reconnait tel, lorsqu'en le remettant sous la dent, il ne s'attache point comme une espèce de gomme, mais qu'il se casse net; lorsqu'on fait le sucre au caramel, il faut être attentif à le prendre au point où il doit être, parce qu'il est à craindre qu'il ne brûle tout-à-fait, ce qui lui donne un goût âcre et désagréable, de sorte qu'on ne peut plus s'en servir à moins qu'on ne le déguise en y mettant de l'eau : ce sucre est propre pour faire des candis.

13. *Sucre d'orge.*

Il se fait avec du sucre cuit sur un feu modéré, dans une décoction d'orge, mêlée avec des blancs d'œufs bien battus, et qu'on écume avec soin; on passe ensuite le tout par la chausse, on le remet sur le feu, jusqu'à ce qu'il se fasse de larges bulles, et qu'il ne s'attache point à la dent, quand on le mange; on le verse ensuite sur une table de marbre frottée d'huile d'amandes douces, sur laquelle on le laisse jusqu'à ce que les bulles commencent à cesser, et que les extrémités de leur masse, fassent effort pour s'y réunir, lorsqu'on veut les faire couler; on frotte ses mains avec de l'empois; ensuite

on met cette masse en bâton, sur quelque chose de plat, et on les laisse se refroidir et se durcir : on ordonne le sucre d'orge pour la toux, pour les maladies de gorge et de poitrine.

14. *Syrop de sucre.*

Prenez du sucre candi, versez dessus de l'esprit de vin à la hauteur d'un travers de doigt et mettez-y le feu, jusques que cela soir cuit en consistance de syrop ; vous pourrez pour lors vous en servir dans les maladies de poitrine et pour la toux.

15. *Sucre parfumé au musc et à l'ambre.*

Vous mettrez dans un petit mortier quatre onces de sucre blanc, douze grains d'ambre gris et six grains de musc ; vous pilerez le tout ensemble, si bien que le sucre soit réduit en poudre très-fine, et vous garderez cette poudre dans une boîte garnie de papier ; vous vous en servirez au besoin.

16. *Sucre candi.*

C'est un sucre chrystallisé, le vrai sel essentiel des cannes à sucre, chrystallisé lentement en gros chrystaux ; prenez du sucre royal, ou du sucre fin, faites-le cuire dans une quantité suffisante d'eau de rivière ou de fontaine, jusqu'à consistance de syrop épais ; clarifiez-le, jettez-le ensuite dans des pots bien nets, dans lesquels vous aurez arrangé des petits bâtons par étage ; laissez-le reposer pendant quelques jours dans un lieu frais ; vous trouverez ce sucre candi, ou chrystallisé, attaché à ces bâtons, et vous le détacherez pour le conserver dans un lieu sec ; il est à propos que les vaisseaux qui contien-

nent ce syrop, aient par le bas un trou, qu'on debouchera un peu, lorsqu'on aura détaché les premiers chrystaux, afin que le liquide de la liqueur qui ne se chrystalliserait pas, s'écoule par-là, mais lentement; on peut suspendre dans ces pots des couronnes, des cœurs ou des lettres faites avec de la paille, ou des branches menues de coudrier; le sucre se chrystallise sur les baguettes, et on les tire comme revétues de fragmens de chrystaux. Si on a coloré le suc avec de la cochenille, les chrystaux prenent une légère teinte de rubis; séchés avec l'indigo, ils sont un peu bleus.

THÉ.

La septième et dernière plante éxotique dont on fait grand usage en France, est le Thé; il nous vient de la Chine, on n'employe que ses feuilles.

1. *Teinture du thé pratiquée dans la Chine.*

Versez de l'eau bouillante sur des feuilles de thé, qu'on met préalablement dans un vaisseau appelé théyere, tirez-en la teinture et la buvez toute chaude; en buvant cette teinture tenez dans la bouche un morceau de sucre blanc ou candi; ensuite versez une deuxième fois de l'eau sur le même thé, vous en tirez une nouvelle teinture, qui est plus faible que la première et vous en jettez les feuilles.

2. *Préparation du thé usitée au Japon.*

Réduisez le thé en poudre très-fine, par le moyen d'un mortier du plus beau porphyre, mettez

dans des tasses avec des petites cueillers cette poudre verte, dont l'odeur est agréable, versez de l'eau bouillante par-dessus; agitez cette poudre avec de petits roseaux jusqu'à ce qu'il s'élève de l'écume, et pour lors vous buvez cette liqueur.

3. *Nouvelle préparation du thé.*

Mettez des feuilles de thé dans un vaisseau destiné a cet usage et rempli d'eau froide, couvrez bien le vaisseau et faites chauffer jusqu'à un degré de chaleur de l'eau bouillante; quand il se forme une espèce d'écume blanche sur la superficie de la liqueur, éloignez la un peu du feu, ajoutez-y une pincée de sucre, par tasse d'eau; les feuilles se trouvant précipitées au fond, versez par inclinaison; la teinture qui en proviendra, sera pénêtrante et onctueuse.

4. *Autre préparation.*

Ayez deux vaisseaux toujours destinés au même usage; jettez dans l'un d'eux une assez grande quantité de feuilles de thé; pour en tirer une double teinture suivant le procédé du n.° 3, éloignez tout-à-fait le vaisseau du feu, en observant de le tenir bien bouché; ayez un autre vaisseau rempli d'eau limpide, que vous entretenez toujours à peu-près dans le degré de chaleur de l'eau bouillante, vous la mêlerez proportionnellement au besoin avec une quantité suffisante de teinture de thé, et quand celui-ci commencera à s'épaissir, rejettez la même opération dans un second vaisseau, lorsque la teinture du premier est totalement épuisée, vous en jettez les feuilles et vous le remplissez d'eau froide, en y ajoutant la même quan-

tité de feuilles de thé qu'auparavant, vous approchez le vaisseau du feu, vous faites chauffer, et tenez la liqueur pendant sept minutes à un degré de chaleur au-dessus de l'eau bouillante; vous tenez le vaisseau éloigné du feu, et lorsque cette seconde teinture est consommée, vous jettez les feuilles comme la premiere fois, n'étant plus d'aucune utilité.

5. *Autre infusion de thé.*

Prenez du thé, faites-le infuser dans de l'eau chaude, transvasez-le quelques heures après et laissez-le reposer pendant la nuit, faites rechauffer le matin pour déjeuner.

6. *Bavaroise au thé.*

Prenez de la teinture de thé; au lieu de sucre substituez-y du syrop de capillaire, ou de sucre clarifié et cuit en consistance de syrop.

7. *Crême de thé.*

Délayez les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême, jettez-y une demie once de thé verd, après l'avoir préalablement réduit en poudre grossière; mettez le vaisseau sur le feu, agitez la liqueur, faites-la bouillir trois ou quatre minutes et versez-la dans un vaisseau de grès; faites-y fondre douze onces de sucre; couvrez bien exactement le vaisseau, et retenez le liquide pendant une heure au même degré de chaleur, puis coulez au travers d'un tamis à tissu serré, ajoutez une once de syrop de violette et mettez dans un lieu frais pour être glacée dans son tems.

8. *Liqueur anodine de thé.*

Choisissez du meilleur thé, jettez-en un gros dans une cafétière, avec trois demi-septiers d'eau froide ; approchez le vaisseau du feu, après quoi rechauffez et maintenez-le liquide pendant cinq minutes à deux degrés de chaleur au-dessus de l'eau bouillante, retirez le vaisseau du feu, jettez-y deux pincées de sucre en poudre ; vous épurez la liqueur, et étant bien refroidie, tirez-la au clair, faites dissoudre sept ou huit onces de sucre blanc ; le sucre étant fondu, versez-y un demi-poisson de verjus avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée ; agitez fortement ce mêlange et versez dans un vaisseau bien bouché, pour en user au besoin.



RÉCETTES

SUR la composition des Liqueurs et Ratafias.

NOUS ne pouvons mieux finir cet ouvrage, qu'en y rapportant les différentes manières de faire et composer soi-même toutes sortes de liqueurs et ratafias.

Le ratafia est une eau-de-vie colorée aromâtisée avec le jus de quelques graines, quelques plantes, ou quelques fruits : les liqueurs ont aussi pour base l'eau-de-vie : elles ne diffèrent des ratafias simples, qu'en ce que les ratafias sont les résultats d'une infusion de fruits dans l'eau-de-vie, tandis que dans les liqueurs, l'on fait fermenter avec l'eau-de-vie, les plantes et les graines.

1. *Absynthe, liqueur.*

Vous prendrez dix-huit poignées d'absynthe, grande ou petite, verte ou sèche, n'importe ; deux onces de canelle, un demi-litron de génièvre, une demie-once de racines d'angélique ; vous mettrez ces aromâtes infuser pendant quinze jours dans l'eau-de-vie ; vous remuez la cruche de tems à autre, après quoi vous distillerez au bain-marie, au fort filet ; quand vous aurez recueilli la valeur de six pintes d'esprit; versez le tout dans le cucurbite, et cohobez ; diminuez pour lors le feu d'un dégré ; ayant extrait cinq pintes d'esprits bien chargés d'odeur, vous discontinuerez cette première opération,

et vous procédérez à la composition : prenez six livres de sucre, que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de rivière ; vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de fleurs d'orange double ; votre syrop étant fait, vous le mêlerez avec vos cinq pintes d'esprits ; vous colorerez ce mêlange en rouge avec de la cochenille et l'alun, vous finirez par la filtration, qui ne vous donnera pas grand peine.

Cette liqueur est souveraine dans les maladies hystériques, et emporte les obstructions des viscères ; excite l'appetit et provoque les urines ; elle excite a évacuer le humeurs bilieuses et pituiteuses, qui croupissent dans l'estomac : elle est excellente contre les vers et maladies chroniques ; d'ailleurs, elle flatte infiniment le goût.

2. *Angélique*, *liqueur*.

Prenez neuf onces de racines d'Angélique qui ne soient point vermoulues, concassez-les grossièrement dans un mortier, mettez-les en infusion dans une pinte d'eau-de-vie ; ajoutez deux onces de genièvre et deux onces de canelle ; faites durer l'infusion huit ou dix jours ; distillez ensuite au bain marie, au filet médiore, sans cohobation ; vous retirerez cinq pintes d'esprit aromatique, que vous mêlerez avec du syrop composé de cinq livres de sucre fin, dissout à froid dans cinq pintes d'eau de fontaine, ou de rivière ; vous donnerez à la composition telle couleur qu'il vous plaira ; ce mélange sera toujours clair, filtrez seulement selon l'art ; plus cette liqueur vieillira, plus elle sera agréable, elle acquerra une odeur musquée.

3. *Eau d'Angélique*

Pour faire cette eau, choisissez de la graine de l'année, la meilleure ; pilez la ensuite et mettez la dans l'alambic, avec une quantité suffisante d'eau et d'eau-de-vie ; les esprits de cette graine étant ainsi préparés par la trituration, monteront assez vite ; lorsque vous en aurez tiré une suffisante quantité, vous les mettrez dans le syrop, que vous aurezeu soin de faire, pendant que l'alambic sera sur le feu, en faisant fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraiche ; vous remuerez le tout pour le mêler au syrop ; vous passez ensuite ce mêlange à la chausse.

4. *Essence d'eau d'angélique.*

Prenez une demie-once d'angélique, autant de canelle, un quart-d'once de girofle, autant de macis, de coriandre et d'anis vert, et une demie-once de bois de cèdre, le tout concassé dans un mortier ; vous le mettrez infuser dans une pinte de bonne eau-de-vie ; étant infusé du soir au matin dans un alambic de verre, vous le distillerez au bain-marie, et de cette essence, vous en mettrez sur une pinte d'eau-de-vie, depuis une demie-once, jusqu'à deux ou trois onces ; vous y mettrez aussi de l'ambre et du musc préparé, ce qu'il en faut.

5. *Anis, liqueur.*

Pilez en poudre fine une demie-livre d'anis ; faites ensorte qu'il soit de l'année ; infusez cette dose pendant quinze jours, dans neuf pintes d'eau-de-vie, distillez au bain-marie, à un filet médiocre ; le produit est de quatre ou cinq pintes d'esprit :

dans la préparation du syrop dont vous vous servirez pour cette liqueur, vous diminuerez un peu la dose de sucre; ce syrop et l'eau distillée d'anis deviendront laiteux par leur mêlange, en proportion de la quantité de sel essentiel et d'huile, dont la liqueur se trouve chargée : pour la rendre parfaitement claire, l'on se servira des moyens usités.

6. *Ratafia d'anis.*

Pour faire un ratafia commun, concassez une demie-livre d'anis, un quarteron de coriandre, une demie-once de canelle et un gros de macis; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant un mois, vous aurez soin de sucrer votre liqueur avant de boucher votre cruche, six onces de sucre par chaque pinte d'eau suffiront : vous casserez votre sucre par morceaux gros à-peu-près comme le poing; vous trempez chaque morceau dans de l'eau commune, en le retirant tout de suite, et vous le jetterez imbibé d'eau dans la cruche à l'infusion : après le mois prescrit pour l'infusion, passez votre ratafia par la chausse.

7. *Ratafia des sept graines.*

Prenez semences d'anis, de cumin, de fenouil, d'ache, d'ammi, de panais sauvage et d'amome, connu particulièrement sous le nom de sison, deux onces de chacune; pilez les graines dans un mortier, mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez six onces de sucre par pinte, ayez soin de le casser par morceaux gros comme le poing, et de tremper chaque morceau dans de l'eau commune, avant de le jetter dans

dans l'eau-de-vie : l'infusion faite, passez votre ratafia par la chausse ; plus il sera gardé, meilleur il sera : la plus grande vertu de ce ratafia est d'expulser les vents par haut et par bas, et ses effets sont si prompts, qu'il est impossible de les revoquer en doute.

8. *Esprit d'anis distillé.*

Pour faire deux pintes d'esprit d'anis, vous mettrez dans un pot très-propre et bien couvert, quatre pintes d'eau-de-vie, avec trois quarterons d'anis du meilleur ; mettez le pot sur de la cendre chaude, pour tenir tiède la liqueur qui est dedans, et à l'étuve pendant huit jours ; lorsque votre anis est bién infusé, vous mettez le tout dans l'alambic, pour le faire distiller, après quoi, vous le versez dans des bouteilles, pour vous en servir à vos différens besoins.

9. *Macaroni*, *liqueur.*

Pour faire cette liqueur si flateuse, pilez dans un mortier une livre d'amandes amères, ajoutez gros comme le pouce de racines d'angélique de Bohême ; mettez le tout en infusion pendant quinze jours, dans neuf pintes d'eau-de-vie ; remuez la cruche fréquemment : le terme de l'infusion passé, versez pèle-mêle les amandes et l'eau-de-vie dans la cucurbite, placez l'alambic au bain-marie, et distillez au petit filet; entretenez votre feu le plus également qu'il vous sera possible, pour ne pas être obligé de cohober ; ayant extrait cinq pintes d'esprit bien impregné de l'odeur d'amandes, vous ferez votre syrop avec cinq livres de sucre, trois bou-

teilles d'eau commune, et deux bouteilles d'eau de fleurs d'orange douce ; le syrop fait, commencez la composition en mêlant le syrop avec les esprits, et en ajoutant vingt ou trente gouttes d'essence de citron; filtrez ensuite par le papier gris ; cette dernière opération ne vous donnera aucune peine, et la liqueur étant passée, sera claire, limpide, brillante, aussi agréable à la vue qu'elle sera délicieuse au goût.

10. *Badiane, liqueur.*

Pilez en poudre fine six onces de badiane, faites infuser cette poudre pendant quinze jours, dans neuf pintes d'eau-de vie; distillez à filet médiocre: si l'esprit est suffisamment impregné d'odeur, vous vous en tiendrez à cette seule distillation, faute de quoi, après six pintes, vous cohoberez : à la seconde fois, vous vous contenterez de cinq pintes, et vous les mêlerez au syrop, préparé avec cinq livres de sucre, quelquefois moins, et cinq pintes d'eau: ce mêlange contractera un œil désagreable, louche ou laiteux ; il faudra le clarifier au blanc d'œuf, et filtrer selon l'art : on teint cette liqueur en violet, ou en gris de lin.

11. *Eau de chocolat.*

Prenez du cacao et de la canelle, faites-les rôtir comme si vous vouliez faire du chocolat; broyez ensuite le cacao, et laissez la vanille sans la piler; mettez-les ensuite à un feu ordinaire, et ne tirez point de phlegme ; quand vos esprits seront tirés, vous les mettrez dans un syrop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau frai-

che ; vous passerez la liqueur à la chausse, et quand elle sera claire, vous la conserverez pour le besoin : la dose pour la recette est de deux onces de cacao, d'un gros de vanille, de trois pintes et un demi-septier d'eau-de-vie, d'une livre et demie de sucre, et de deux pintes trois demi-septiers d'eau.

12. *Liqueur de café.*

Choisissez une livre et demie de café moka, du meilleur qu'il vous sera possible de trouver; faites-le torrefier dans une poêle à feu ; il ne faut pas qu'il le soit trop ; il le sera suffisamment, lorsqu'il aura contracté une couleur de marron; donnez-vous bien de garde qu'il aille jusqu'au noir, ni qu'il sente la flamme, ni la fumée ; vous le moudrez ensuite, comme si vous aviez dessein de le prendre à l'eau ; mettez en infusion cette livre et demie de café en poudre, dans neuf pintes d'eau-de-vie ; vous ferez durer l'infusion pendant huit jours; ce terme expiré, vous verserez l'infusion dans la cucurbite, vous y adapterez le refrigérent, vous placerez l'alambic au bain-marie, et vous distillerez d'abord au filet assez fort; ayant tiré six pintes de liqueur, vous les verserez dans la cucurbite, par le canal de cohobation, après quoi vous distillerez au très-petit filet; ayant retiré cinq pintes de liqueur spiritueuse, et bien impregnée d'huile aromatique de café, vous cesserez, vous ferez ensuite fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau de fontaine, ou de rivière ; vous mêlerez les esprits avec ce syrop ; après avoir bien remué le mélange, vous filtrerez selon l'art : la liqueur spiritueuse du café n'a pas les mêmes vertus que le café pris à l'eau, mais

aussi n'occasionne-t-elle pas les mêmes effets dangereux; elle n'empêche point de dormir, elle n'échauffe le sang que médiocrement, elle est apéritive, elle incise les alimens cruds et de digestion difficile, enfin elle excite la sensation du café plus agréablement et plus puissamment, que lorsqu'il n'est qu'en simple infusion.

13. *Cinnamomum*, *liqueur*.

Pour faire avec la canelle une liqueur excellente à boire et très-agréable, prenez une livre d'écorce de canelle longue, fine, cassante, douce au goût et suave à l'odorat; concassez bien cette drogue, et mettez-la infuser pendant quinze jours, dans neuf pintes d'eau-de-vie; distillez l'infusion au bain-marie: comme l'huile de canelle est très-pesante, qu'elle se meût par conséquent très-difficilement, vous distillerez au fort filet; on ne risque rien de pousser d'abord le feu un peu vivement; après avoir retiré six pintes de liqueur, il faudra les verser dans l'alambic par le canal destiné à la cohobation; continuez pour lors la distillation au filet simple, et si vous trouvez que votre esprit ne soit pas assez impregné d'huile aromatique, vous cohobez pour la troisième fois; cependant faites attention qu'il ne faut pas trop pousser le feu, parce que l'huile de canelle est susceptible d'empyreume; il ne faut pas nonplus que votre esprit soit trop chargé d'essence aromatique, l'excès donnerait à votre liqueur un goût piquant et désagréable; ayant retiré cinq pintes d'esprit par la distillation, retirez le matras et continuant le feu très-vivement, vous recueillerez une eau blanchâtre, très-odorante, et

très-chargée d'huile essentielle, que vous réserverez pour d'autres usages : ayant préparé votre syrop, suivant la règle ordinaire, vous le mêlerez exactement avec votre esprit de canelle; vous joindrez au mélange deux bons verres d'eau de roses doubles, ensuite vous filtrerez: cette liqueur a toutes les vertus de la canelle, elle fortifie en échauffant les viscères, elle arrête la lientérie, elle appaise la mélancolie, mais sur-tout elle est merveilleuse pour les accouchemens.

14. *Huile de Cythére.*

L'huile de Cythère est une liqueur composée, qui a pour base le cinnamomum, elle se prépare ainsi : mêlez cinq pintes de syrop et deux verres d'eau de rose, avec cinq pintes d'esprit de canelle, comme si vous vouliez faire du cinnamomum simple; ajoutez à ce mélange une once de scubac, six gouttes d'essence de cédras, deux gouttes d'essence de bergamottes; remuez bien ce mélange, clarifiez-le avec blanc d'œufs, placez-le au bain-marie pendant six heures, filtrez ensuite selon l'art: les propriétés de cette huile sont supérieures au *cinnamomum liqueur* : comme elle agit plus vivement, l'excès en est aussi plus nuisible à la santé : prise à petite dose, elle est cordiale et stomachale.

15. *Eau de Canelle.*

On prend cette eau en guise de boisson ; c'est une décoction et non une liqueur; pour la faire, prenez un coquemar, dans lequel vous mettrez une pinte d'eau, que vous ferez bouillir devant le feu ; lorsqu'elle aura bouilli, vous la retirerez et y mettrez

environ une demie-once de canelle en bâton, avec deux ou trois cloux de girofle ; vous boucherez bien le coquemar, et laisserez ainsi refroidir la liqueur ; vous en prendrez ensuite un demi-septier, que vous mettrez dans deux pintes d'eau ; si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié du demi-septier ou environ, sur chaque pinte, avec à-peu-près un quarteron de sucre, selon votre goût, après quoi, vous mettrez rafraichir la liqueur, pour la boire.

16. *Ratafia de cassis.*

Vous prendrez des feuilles de cassis, dont vous ôtez les côtes ; vous les mettrez infuser avec de l'eau-de-vie, pendant un mois ; vous mettrez dans cette infusion du macis, du clou de girofle, de la canelle, et quand la vertu du cassis aura bien pénêtré l'eau-de-vie, vous passerez cette infusion dans un tamis ; l'infusion passée et les feuilles bien égoutées, vous y mettrez du sucre sans y mettre d'eau ; ce sucre ne fondra pas d'abord, vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce qu'il le soit entièrement ; vous observerez sur-tout de ne point laisser le vaisseau dans lequel vous aurez mis votre infusion, débouché, pendant que votre sucre sera à fondre, la force de vos esprits et la vertu des feuilles de cassis, s'évaporeraient : vous mettrez pour cet effet l'infusion dans une cruche de grès, ou autre vaisseau, dont l'embouchure soit étroite et puisse se boucher exactement, pendant que votre sucre fondra ; quand votre infusion sera au point où elle doit être, vous la passerez à la chausse, pour la clarifier, et quand elle sera claire,

vous la mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien et cacheterez, pour servir au besoin : pour faire dix pintes de ratafia de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, une demie-once de canelle, un demi-gros de girofle pulvérisé, et deux livres et demi de sucre.

A l'égard du ratafia en baies, vous aurez soin de les cueillir en parfaite maturité, vous prendrez garde qu'elles ne soient point gâtées ; vous choisirez les grains les plus beaux, vous les écraserez, et sur chaque livre de grains de cassis, vous mettrez une chopine d'eau, et vous la laisserez fermenter 24 heures, il faut ensuite la passer, et vous joindrez autant de pintes d'eau-de-vie que vous avez de jus ; vous employerez quatre onces de sucre par pinte, c'est-à-dire, que si vous en faites six pintes, vous mettrez trois pintes de jus, trois pintes d'eau-de-vie, et une livre et demie de sucre que vous ferez fondre dans le jus ; avant de mettre l'eau-de-vie, il faut l'assaisonner avec de l'esprit-épicé, et le passer à la chausse.

17. *Ratafia à fruits rouges.*

Prenez six livres de cérises belles, grosses, tirant sur le brun rouge à force de maturité, trois livres de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, deux livres de mérises, une livre de guignes ; épluchez bien les fruits, écrasez-les, et enfin laissez-les reposer dans leur jus, cinq ou six heures, dans un lieu frais, afin qu'ils déchargent leur teinture ; après ce tems, exprimez-en bien le jus à travers un gros linge, dont le tissu ne soit

pas fort serré; versez sur chaque pinte de jus une pinte d'eau-de-vie, et sur chaque pinte de ce mêlange, huit onces de sucre rapé ou pilé en poudre; ayant bien remué le tout, si vous avez pour produit six pintes de liqueur, tant jus qu'eau-de-vie et sucre, vous y ajouterez deux onces d'amandes amères concassées, huit cloux de girofle, deux onces de canelle, un demi-gros de macis, et autant de poivre blanc; l'infusion étant preparée, bouchez vos cruches d'un bouchon de liège, qui entre à force, couvrez-le d'une feuille de parchemin mouillée et pliée en double, assurez-la d'une bonne ficelle, et placez vos cruches conditionnées de la sorte, au soleil, pendant six semaines ou deux mois, ayant soin de les remuer exactement, deux ou trois fois par jour.

18. *Eau de cérises*, ou *kerch-wasser.*

Pour bien faire cette eau, vous prendrez une très-petite quantité de cérises ou de mérises, vous les ferez fermenter, comme pour faire du vin; la fermentation étant à son point, fournissez-vous d'un grand alambic à eau-de-vie, garni de son serpenteau et de son réfrigérant; vous jetterez pèle-mêle marc et jus dans la cucurbite, que vous remplirez jusqu'aux deux tiers et pas plus; vous distillerez au feu ouvert, ou au fort filet, jusqu'à ce qu'il ne sorte que du phlegme, ce que vous connaîtrez en versant de la liqueur dernière sortie sur la tête de mort de l'alambic, et en présentant à la vapeur un papier allumé; si le feu prend, continuez la distillation; s'il ne prend pas, concluez qu'il n'y a que du phlegme, il faudra par consé-

quent démonter l'alambic : jettez comme inutile ce qui se trouvera au fond, et remplissez-le de nouveau jusqu'aux deux tiers ; recommencez à distiller, et réitérez la même chose tant qu'il vous restera quelque chose de votre fermentation ; recueillez alors tout ce que vous avez extrait d'eau spiritueuse, elle sera chargée de beaucoup de phlegme ; pour la rectifier, vous la verserez dans la cucurbite d'un alambic ordinaire, et vous distillerez au filet médiocre ; vous aurez pour lors ce qu'on appèle proprement du *kerch-wasser.*

19. *Liqueur de citron, eau de citronelle.*

Choisissez trente citrons les plus frais, ceux qui auront été les moins maniés sont les meilleurs ; vous couperez l'écorce de vos citrons en lames fines et déliées, y laissant le moins de blanc qu'il sera possible ; vous les mettrez en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ; vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, une poignée de coriandre concassée, et quatre cloux de girofle ; l'infusion sera de trois semaines ou un mois, après quoi, vous distillerez au filet très-délié, et vous ne cohoberez point, parce que dès la première opération, votre esprit sera impregné de l'essence aromatique ; ayant retiré environ cinq pintes par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de syrop ; la composition vous donnera pour l'ordinaire un mêlange laiteux ; pour le rendre très-liquide, vous faites usage de blancs d'œufs : la citronelle, liqueur, tient des propriétés de l'huile de citron et de l'esprit-de-vin improprement dit ; elle est par conséquent bonne contre les influences d'un air

contagieux, elle réjouit les parties nobles, elle incise les phlegmes, et aide à la transpiration.

20. *Liqueur de cédras.*

Le cédra est une espèce, ou plutôt une variété du citron, plus grosse, plus odorante, plus aromatique que le citron ordinaire, elle en a toutes les propriétés, mais dans un dégré supérieur, par conséquent elle peut servir à faire une liqueur meilleure que la précédente; elle se prépare, se distille et se compose de la même manière, à la réserve que le cédra étant plus gros et plus aromatique, il en faut employer une moindre quantité; pour neuf pintes d'eau-de-vie, sept gros cédras suffiront, on n'ajoutera ni coriandre, ni girofle, ni orange, mais à la place, un peu de canelle, environ une demie-once sur neuf pintes d'infusion: on teint le cédra en liqueur rouge purpurine, au lieu qu'on laisse la citronelle dans sa couleur naturelle, blanche et liquide.

21. *Huile de Jupiter.*

C'est un composé des deux liqueurs précédentes, préparées exprès avec la canelle, l'orange, le girofle et la coriandre: prenez trois pintes d'esprits impregnés de l'huile essentielle de citrons, même dose d'esprit de cédras; mêlez les esprits dans un ample vaisseau, ajoutez à ce mêlange égale quantité de syrop, un peu plus chargé de sucre qu'à l'ordinaire, plus deux bouteilles de scubac, quatre gouttes d'essence de bergamotte, deux gouttes d'essence de muscade, deux gouttes d'essence d'ambre; remuez bien le tout, le mêlange deviendra trouble; pour le bien clarifier, prenez

deux blancs d'œufs, battez-les bien dans une bouteille, avec une chopine de votre liqueur; versez le tout dans un grand vaisseau, remuez ensuite, placez votre vaisseau bien bouché au bain-marie, pendant six heures; laissez éteindre le feu et refroidir le tout, filtrez: cette huile est une espèce d'élixir très-cordial, très-agréable et très-efficace dans toutes les maladies froides de l'estomac; il fortifie les parties n·b'es, il aide à la digestion, et augmente la chaleur naturelle.

22. *Ratafia de cédra.*

Prenez trois gros cédras, ou quatre moyens, levez-en les zestes, mettez-les en infusion dans six bouteilles d'eau-de-vie, ajoutez six ou sept onces de sucre par pinte; faites fondre votre sucre dans un peu d'eau, avant de le jetter dans la cruche; laissez infuser pendant deux mois, passez la liqueur par la chausse, vous aurez un ratafia excellent.

23. *Ratafia de coings.*

Prenez des coings bien mûrs et bien parés, ce que vous reconnaîtrez à leur couleur, essuyez proprement leur duvet avec un linge blanc, servez-vous ensuite d'une rape à sucre, pour raper chair et écorce, jusqu'au cœur ou pépins, que vous jetterez comme inutiles; lorsque vous aurez préparé de la sorte une quantité suffisante de ce fruit, vous le porterez à la cave, pour le faire fermenter pendant 24 heures tout au plus; il sentira pour lors un peu l'aigre, et il sera tems de le presser par un linge; cette expression se fera à grande force, pour exprimer tout le suc; dans six pintes de ce jus,

vous ferez fondre trois livres de sucre, que vous mettrez en poudre, pour faciliter la digestion; vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, deux pintes d'esprit-de-vin, douze cloux de girofle, une once de canelle et un gros de macis; le mêlange achevé, vous boucherez bien les cruches, et vous les mettrez en infusion dans un lieu tempéré.

24. *Eau de Coriandre.*

Pour faire l'eau de Coriandre il faut bien choisir cette graine; voici à quelle marque on peut distinguer la meilleure; il faut qu'elle soit d'un blanc jaunâtre, comme elle l'est dans sa nouveauté, ou même un peu rousse; si elle est d'un roux foncé, elle est trop vieille; si elle est grisâtre, c'est une marque qu'elle a souffert sur la plante, et pour se moins tromper dans le choix, il faut la goûter, la mâcher; si elle est de bonne odeur, vous pouvez l'employer hardiment et en toute sûreté. Cette graine est trop légère, pour juger de sa bonté par sa pésanteur; elle n'a aucune subtance huileuse, comme les autres graines, aussi se clarifie-t-elle finement, et on ne risque rien d'en mettre un peu plus, elle est creuse et très-légère; il faut nécessairement la piler pour l'employer, afin de devéloper son parfum; vous la mettrez comme les autres graines dans votre alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie, suivant les doses ci-dessus prescrites, et lors que vous aurez fait fondre ce sucre dans l'eau froide, qui est le syrop ordinaire, vous verserez vos esprits dans ce syrop, les mélerez bien ensemble en les remuant, vous passerez en-

suite ce mêlange à la chausse : voici actuelement les doses pour l'eau de Coriandre.

Pour six pintes d'eau de Coriandre, prenez trois pintes et une chopine d'eau-de-vie, deux onces de Coriandre, tirez vos esprits sur un feu modéré ; il faut une livre et demie de sucre et trois pintes et un demi septier d'eau pour faire le syrop, si vous en faites du plus commun, vous ne distilerez que les deux tiers de votre eau-de-vie et vous reserverez l'autre tiers pour le mettre dansl es esprits avec le syrop.

25. *Fenouillette, liqueur.*

Prenez de la semence de Fenouil bien choisie ; la quantité qu'il conviendra, suivant la liqueur que vous voulez faire ; pilez-la et mettez-la dans l'alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie aussi en quantité proportionnée ; garnissez votre alambic et mettez-le sur un feu temperé ; vous tirerez vos esprits purs, c'est-à-dire, sans y laisser les phlegmes : les esprits tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraiche, et quand il sera fondu, vous mettrez votre esprit-de-vin dans ce syrop ; vous remuerez bien le tout pour le méler, et vous le passerez à la chausse ; pour six pintes d'eau de fenouillette, vous prendrez trois pintes et une chopine d'eau-de-vie, deux onces de fenouil ; vous mettrez le tout dans l'alambic, en y joignant une chopine d'eau, et vous prendrez pour faire le syrop une livre de sucre et trois pintes d'eau.

26. *Esprit de genièvre.*

Prenez une assez grande quantité de baies de

genièvre bien mûres ; arrosez-les, mêlez-y du miel, ou de la lévure de bierre, pour exciter la fermentation ; placez les vaisseaux dans lesquels vous aurez mis ce mêlange, à la cave, sans les boucher; laissez-les en digestion jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils exhalent une odeur forte et vineuse; versez pour lors vos matières dans la cucurbite, avec un tiers d'eau, ou environ ; adaptez le chapiteau et distillez au feu ouvert, jusqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le récipient, n'a plus de force; ce sont les phlegmes, il sera tems de cesser ; si vous avez bien opéré, vous aurez un esprit très-inflammable et qui produira les effets que peuvent produire les baies de genièvre ; il convient principalement dans les indigestions.

27, *Ratafia de genièvre*

Concassez une demie-livre ou trois quarterons de genièvre bien choisi ; mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez deux onces de canelle, douze cloux de girofle, deux gros de macis, un gros d'anis, un gros de coriandre, une demie-livre de sucre par pinte d'eau-de vie, que vous ferez fondre sur le feu, dans deux pintes d'eau de fontaine ; le syrop fait, versez-le dans votre cruche, avec tout ce qui sera en infusion, et placez-le au soleil, ou à une chaleur bien tempérée pendant six semaines ; après quoi passez votre ratafia par la chausse, il sera fait.

28. *Eau de muscade.*

Pour faire cette liqueur vous choisirez une mus-

cade, qui ait de l'odeur et qui soit pesante ; vous la mettrez dans le mortier, et vous la réduirez en poudre, ou plutôt vous la raperez, de peur qu'elle ne devienne en pâte en la pilant, parce qu'elle est extrêmement huileuse ; vous la distillerez ensuite avec de l'eau-de-vie et un peu d'eau ; vous ferez en même tems un syrop ; vous mêlerez vos esprits avec le syrop, et vous les passerez à la chausse ; lorsque votre liqueur sera claire, elle sera censée faite ; vous prendrez, pour faire cinq pintes et demie d'eau commune de muscade, une muscade ordinaire ; une des plus grosses pour une pareille quantité de l'eau double, et une et demie pour la fine et séche ; la dose d'eau-de-vie pour cette distillation sera de trois pintes et un demi septier avec un peu d'eau, et celle de l'eau pour le syrop, de trois pintes et trois demi septiers sur une livre et un quart de sucre.

29. *Eau de macis.*

Prenez une demie once de macis, du meilleur et du plus beau, réduisez-le en poudre très-fine; distillez-le avec trois pintes et un demi septier d'eau-de-vie et un peu d'eau, faites en même tems un syrop avec une livre et un quart de sucre, et deux pintes et trois demi septiers d'eau ; mêlez les esprits avec le syrop, passez le tout à la chausse, et après que la liqueur sera clarifiée elle sera faite ; si vous aimez mieux avoir de l'eau de macis double, vous en prendrez six gros que vous pulvériserez comme ci-dessus ; vous le mettrez dans l'alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie ; quant au syrop, il faudra quatre livres de sucre sur deux pintes et une chopine d'eau.

30. *Ratafia de noix vertes.*

Choisissez soixante et même cent noix, lorsqu'elles seront parvenues à toute leur grosseur, cependant il ne faut pas attendre qu'elles soient en cerneaux, c'est-à-dire, qu'il faut que le fruit de dedans ou l'amande soit baveuse; écrasez ces noix dans un mortier de marbre, avec leur écorce ou brou; mettez-les dans une cruche, ajoutez pour cette quantité de noix, huit pintes d'eau-de-vie; bouchez votre cruche, et placez-la en infusion, pendant un mois; après ce tems, passez votre liqueur par un fin tamis, sans presser le marc, qui devient pour lors inutile; remettez la liqueur dans la cruche à infusion; ajoutez trois quarterons de sucre en poudre pour chaque pinte d'eau-de vie, quinze cloux de girofle, une once et demie de canelle et deux gros de macis; recommencez l'infusion pendant trois semaines, au bout des quelles vous passez votre ratafia par la chausse : il sera d'une couleur peu appétissante, mais son goût sera supportable et ses propriétés merveilleuses.

31. *Eau de fine orange.*

Vous choisirez les plus belles oranges, vous couperez délicatement vos zestes, de façon que sans mordre sur le blanc, vous enleviez toute la superficie quintessencieuse qui est jaune; les zestes coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie, et vous les distillerez sur un feu plus vif qu'à l'or dinaire, à cause de l'eau, sans tirer de phlegme; vos esprits étant distillés, vous les mettrez dans un syrop fait à l'ordinaire, avec

avec du sucre fondu dans de l'eau fraiche ; votre syrop étant fait, vous verserez dedans vos esprits distillés, vous les passerez à la chausse, pour les clarifier, et votre liqueur sera faite : au défaut de fruit, on peut employer la quintessence d'orange, mais il faut en mettre le moins qu'on pourra, parce que la quintessence est sujette à déposer ; on ne doit en faire usage qu'au défaut de fruit : si vous vous en servez, il faut faire clarifier l'eau, pour faire le syrop, et vous passerez la liqueur aussi claire fine qu'il vous sera possible, afin d'éviter le dépot : pour la fine orange moëlleuse, vous mettrez dans votre alambic les zestes de six belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau, et pour faire le syrop de votre liqueur, trois livres et demie de sucre, une demie-livre de cassonade, et deux pintes et demi-septier d'eau, et pour la fine orange, ou liqueur fine et sèche, vous mettrez dans l'alambic les zestes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau, et pour le syrop, deux livres de sucre, une demie-livre de cassonade et deux pintes d'eau : pour chacune des deux recettes, il faut environ six pintes de liqueur.

32. *Eau clairette de fleurs d'orange.*

Faites infuser pendant trois semaines dans une cruche bien bouchée, trois demi-septiers de fleurs d'orange, avec une demie livre de sucre, trois demi-septiers de bonne eau-de-vie, mettez-y aussi un peu de canelle, avec une demi-poignée de coriandre, que vous concassez ensemble ; lorsque vous

aurez bien bouché la cruche, vous la tiendrez dans un endroit chaud, et vous aurez soin de la remuer tous les jours, jusqu'à ce que vous passiez votre liqueur à la chausse, vous la mettrez ensuite dans des bouteilles.

33. *Céleri, liqueur.*

Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de céleri, plus ou moins, suivant la grosseur; faites-les infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie, distillez au fort filet: l'huile montera difficilement, par conséquent cohobez; si vous trouvez que l'opération vous a fourni des esprits trop peu chargés d'aromâtes, pour les renforcer avant de procéder à la composition, prenez une bonne quantité de céleri bien blanchi en terre, faites-le bouillir dans très-peu d'eau, il en jettera de lui-même considérablement; exprimez et coulez cette eau, remplissez votre cucurbite avec d'autre céleri crud et coupé en petits morceaux; versez l'eau que vous avez exprimée sur votre céleri dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, et distillez au feu ouvert; il faut bien prendre garde dans cette opération de ne point laisser brûler le céleri au fond de la cucurbite; pour prévenir cet inconvénient, ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mise dans la cucurbite: cette eau, sans être spiritueuse, sera très-odorante; vous vous en servirez au lieu d'eau commune, pour faire votre syrop; comme il en faut une quantité égale à votre esprit, vous vous règlerez sur cette proportion, c'est-à-dire, que de neuf pintes d'infusion, ayant retiré cinq pintes d'esprits, il faudra vous arranger

de façon que vous puissiez avoir cinq pintes d'eau odorante, pour faire votre syrop; le mêlange fait, vous y ajouterez dix gouttes d'essence de bergamotte, vous le laisserez en liqueur claire et liquide; la filtration ne vous donnera aucun embarras.

34. *Ratafia connu sous le nom d'eau jaune.*

Prenez une pinte d'eau-de-vie, une chopine d'eau de mélisse, une chopine d'eau de chardonbénit, une once d'angélique confite, un quart d'once de girofle, une once de coriandre, un quart d'once de canelle, une once d'anis, une livre de sucre, deux gros de galenga, mêlez, exposez le tout au soleil pendant trois semaines.

35. *Crême des barbades.*

Mettez en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie les zestes de trois cédras, les zestes de trois belles oranges de Portugal, deux gros de macis, quatre gros de canelle, douze cloux de girofle; l'infusion durera 14 jours au plus, vous distillerez au bain-marie, au fort filet; ayant extrait six pintes d'esprit, versez-les par le canal de la cucurbite et cohobez; contentez-vous pour cette seconde fois de cinq pintes d'esprit, après quoi, faites fondre six livres de bon sucre fin, que vous pilerez, ou que vous raperez, pour accélérer la dissolution des quatre pintes d'eau; vous le laisserez en blanc fin, comme l'eau des Barbades.

36. *Eau des Barbades, liqueur.*

Faites infuser pendant quinze jours les zestes de quatre gros cédras et deux onces de cannelle, dans neuf pintes d'eau-de-vie; après ce tems, distillez au

bain-marie, au petit filet ; ayant retiré sept pintes, démontez tout-à-fait votre alambic, jettez comme inutile ce qui reste dans la cucurbite, rincez-la proprement, versez-y vos sept pintes de la première distillation, ajoutez les zestes de quatre nouveaux cédras, et deux onces de canelle ; adaptez le réfrigérant, distillez au bain-marie et au petit filet, comme la première fois ; ayant retiré quatre pintes, versez-les par le canal de cohobation, pour rectifier les esprits une troisième fois ; ayant extrait cinq ou six pintes au plus, cessez ; rapez pour lors en poudre fine sept livres du plus beau sucre, faites-le dissoudre dans une pinte et demie d'eau presque bouillante ; mêlez vos esprits à ce syrop, filtrez ce mélange, et vous aurez une liqueur agréable à la vérité, mais qui ne sera bonne à être bue que lorsqu'elle sera bien vieille, encore restera-t-elle toujours d'une force étonnante.

37. *Huile de Vénus.*

Réduisez en poudre impalpable trois onces de graines de carvi, trois onces de graines de chirouis, quatre onces de graines de *daucus Créticus*, quatre onces de macis, et une once de canelle ; faites infuser ces poudres dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant l'espace d'un mois, après quoi vous distillerez au bain-marie, d'abord au fort filet ; ayant retiré six pintes, vous les verserez dans l'alambic, et vous cohoberez ; ayant retiré à cette seconde distillation environ cinq pintes d'esprit, laissez éteindre votre feu ; composez ensuite votre syrop ; pour le faire, faites bouillir quatre gros de safran dans trois pintes d'eau ; le safran ayant bien bouilli et déchargé sa teinture,

coulez cette eau teinte en jaune, et d'une consistance plus épaisse que celle de l'huile, coulez-la dis-je, sur sept livres de sucre ou environ; remuez bien le sucre, afin qu'il se fonde plus facilement; étant fondu, laissez-le refroidir, versez alors vos esprits sur votre syrop: le mêlange sera trop épais pour être filtré au papier gris, il faudra se servir d'une chausse faite de toile de coton.

38. *Raki.*

C'est une espèce d'eau-de-vie de fruits qui se fait en Hongrie: les Hongrois remplissent leurs cuves de pommes, poires, prunes et autres fruits semblables; ils les écrasent avec leurs pieds, comme nous foulons les raisins; ils les laissent fermenter, ils tirent ensuite la liqueur, la mêlent avec un peu d'eau, et la mettent dans des alambics de cuivre, qu'ils remplissent entièrement; chaque alambic est auprès d'un tonneau, qui doit avoir un tuyau long et être plein d'eau, le bec du chapiteau de l'alambic va s'unir au tuyau du tonneau; on lutte bien ensuite avec le marc des fruits, les alambics, leurs chapiteaux, leurs cucurbites et leurs becs, ainsi que les tuyaux des tonneaux; il ne faut employer que du bois bien sec, pour rendre le feu plus violent; l'air entre tout autour de l'alambic, et renvoye la flamme au centre; la liqueur coule du tuyau dans le vaisseau, où elle achève de se filtrer au travers d'un linge fin, dont il est couvert, et de là on le transvase dans des barils.

39. *Ratafia d'eau de noyau.*

Prenez une livre de noyaux d'abricots, s'ils sont

de l'année, vous ne les concasserez point ; s'ils sont plus vieux, vous les concasserez très-grossièrement ; prenez bien garde de ne les point piler, car votre liqueur deviendrait laiteuse et ne pourrait plus être clarifiée : en parlant de noyaux, nous ne parlons que des amandes dépouillées de leur bois; mettez-les infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez une demie-once de racines d'angélique, une demie-once de canelle, une pinte d'eau de fleur d'orange et six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie : notez qu'il faut casser le sucre par morceaux, le tremper dans l'eau commune en le retirant sur le champ, pour le jetter dans votre infusion ; vous la ferez durer six semaines ; après ce tems, passez votre liqueur par la chausse et vous aurez un ratafia très-agréable.

40. *Ratafia d'œillets à la Provençale.*

Pour le faire on prend, pour l'ordinaire, des petits œillets jaspés, ou peints de différentes couleurs, parce qu'ils ont plus de parfum que les autres ; on les épluche bien, c'est-à-dire, qu'on en tire tous les pétales des fleurs et leurs pystils, qui sont les seules parties, qu'on doit employer ; on hache bien ces parties, en les coupant aussi menues qu'il est possible ; on en pése ensuite la totalité, et sur chaque livre pesant on met une pinte d'eau-de-vie ; la plus excellente est toujours la meilleure pour ces sortes de liqueurs ; on laissera infuser le tout ensemble pendant quinze ou seize jours à la grande ardeur du soleil, et suivant que la saison sera plus ou moins chaude, on donnera à cette infusion plus ou moins de tems, de manière

que la fermentation puisse détacher des œillets les parties spiritueuses et les incorporer avec l'eau-de-vie ; quand cette infusien sera faite, on passera la liqueur au travers d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chausse ; on pressera bien en même tems les œillets avec les mains pour en exprimer tout le jus que l'on pourra, et on laissera reposer cette liqueur pendant trois ou quatre jours, avant de la changer de vase ; on y mettra ensuite un peu de fleurs de safran, seulement autant et a proportion qu'on voudra colorer la liqueur ; on ajoutera encore à la composition un tiers de jus de framboise et une demie-livre de sucre par chaque pinte mesure de Paris ; cela fait on remettra le tout infuser au soleil le plus ardent, le même espace de tems, pour que la liqueur soit bien mixtionnée ; on la tirera ensuite au clair, comme ci-dessus, en la faisant passer de nouveau par la chausse, ou a travers un linge quadruplé ; après quoi, on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées, pour la conserver, et en boire quand on jugera à propos.

Les propriétés de cette plante sont, de fortifier l'estomac, d'en appaiser les douleurs et les coliques, de prévenir ou même d'arrêter les inflammations des entrailles ; il purifie aussi le sang, mais il faut faire attention de n'en user que sobrement.

41. *Ratafia de pêches à la provençale.*

Pour avoir du bon ratafia de pêche, il faut prendre des pêches qui ne soient ni trop mûres ni trop vertes, mais néanmoins des plus belles et de la meilleure espèce que l'on pourra trouver ; vous les

pélerez d'abord, et vous ferez ensuite infuser dans l'eau-de-vie ce fruit dépouillé de sa peau ; choisissez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité ; on y fera infuser de même les pélures, mais dans un vaisseau separé ; on donnera à ces infusions quinze ou vingt jours d'exposition au grand soleil, pour que la chaleur puisse digérer et mêlanger ensemble les parties spiritueuses ; lorsqu'au bout de ce tems, ou environ, on s'appercevra que l'infusion sera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur pour en nétoyer les noyaux; on cassera ces noyaux, pour en avoir les amandes, qu'on pélera et qu'on mettra infuser dans la liqueur des pêches pendant cinq ou six jours seulement; on ne touchera à la liqueur des pélures, que quand l'infusion de la liqueur des pêches avec les amandes sera faite ; on mêlera pour lors les deux liqueurs ensemble, celle des pélures et celle des fruits ; on remuera le tout pour que ces liqueurs s'incorporent bien ; on mettra une demie-livre de sucre par pinte de liqueur, comme on aura mis aussi une livre de fruits ou de pélures par pinte d'eau-de-vie, mesure de Paris ; on laissera infuser le tout ensemble pendant cinq ou six jours ; on passera cette liqueur a travers un linge bien blanc, une fois seulement ; on la mettra ensuite dans des bouteilles bien bouchées, pour s'en servir, lors qu'on voudra.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur ou sont les pélures, et non dans celle ou sont les pêches, les amandes des noyaux qu'on à retirés des pêches, quinze ou vingt jours après que les liqueurs ont été exposées au soleil, lorsque les amandes et les pélures ont été suffisamment infusées

ensemble, pendant cinq ou six jours, on passe la liqueur au travers d'un linge blanc : on exprime tout le jus du marc et on mêle cette liqueur avec celle des pêches ; on y joint, pour lors, le sucre dans la même quantité de demie-livre par pinte de liqueur, et on mêlange bien le tout qu'on laisse infuser ensemble durant quelques jours; avant que d'en remplir ses bouteilles et de les servir, ce qui donne une liqueur excellente à boire et un fruit très-agréable à manger, qui se conserve fort bien dans sa liqueur. Ce ratafia est spécifique contre les maladies du poumon, à ce qu'on prétend ; il ôte la mauvaise odeur de l'haleine, et de la bouche, et est très-bonne pour les personnes bilieuses.

42. *Ratafia de raisin muscat.*

Prenez du raisin muscat, qui soit bien mûr, écrasez-en tous les grains, pour en tirer tout le jus, que vous passez dans un tamis, en les pressant fort avec la spatule ; sur deux pintes de ce jus, que vous mettrez dans une cruche, mettez-y deux pintes de bonne eau-de-vie, une livre de sucre et un demi-gros de canelle, bouchez bien la cruche avec un bouchon de liège et un parchemin mouillé; mettez infuser votre ratafia au soleil pendant cinq ou six jours, ensuite vous le passerez à la chausse; lorsqu'il sera bien clair, vous le mettrez dans des bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher.

43. *Scubac.*

Faites infuser dans six pintes d'eau-de-vie deux onces de safran, une once de baies de génièvre,

une once d'anis, autant de coriandre et de canelle, deux gros de racines d'angélique, douze jujubes; concassez toutes ces drogues, ajoutez une demie-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie, cassez le sucre par morceaux, trempez chaque morceau dans l'eau commune avant de le jetter dans l'infusion, bouchez bien la cruche; placez la dans un lieu temperé, remuez-la souvent; au bout de trois semaines, voyez si votre sucre est entièrement fondu; s'il ne l'est pas, vous l'arroserez en l'émietant dans la main; goutez si votre liqueur est suffisamment sucrée; si vous appercevez un défaut de sucre, suppléez par une addition nouvelle, et si la teinture du safran vous paraît peu foncée, ajoutez-y encore une demie once pour la renforcer; remettez le tout en infusion pendant trois autres semaines, après quoi, passez votre scubac par la chausse; une seule fois suffira. Le scubac est bon dans les indigestions; il convient pour la poitrine; il est de plus, hystérique, cordial et carminatif.

44. *Singulière liqueur.*

Vous prendrez les zestes d'un gros cédra, ou de deux moyens, à leur défaut, vous prendrez les zestes de très-beaux citrons, l'écorce de deux oranges de Portugal, deux onces de canelle, deux gros de macis, neuf cloux de girofle, une demie-once d'anis, une demie-once de coriandre, deux gros de racines d'angélique de Bohême, un gros de safran, une demie-once de génièvre; ayant pilé, concassé et écrasé toutes ces drogues, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pen-

dant un bon mois au soleil, ou dans un lieu tempéré, et pour accélérer la macération, et en même tems, pour faciliter l'incorporation mutuelle de tous les aromâtes, vous aurez grand soin de remuer souvent la cruche ; le mois d'infusion expiré, versez vos matières dans la cucurbite par le canal de la cohobation ; continuez à distiller au filet médiocre ; vos esprits seront pour lors impregnés des huiles aromatiques, autant qu'ils pourront l'être ; ayant extrait cinq pintes, vous vous disposerez à la composition avec toute l'attention possible ; vous commencerez d'abord par le syrop, que vous préparerez avec cinq livres de sucre, trois pintes d'eau commune, deux pintes d'eau de fleurs d'orange double ; le syrop étant fait, vous y verserez vos esprits, vous remuerez bien le tout, et vous goûterez si rien ne domine, à l'exception de la fleur d'orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reste, néanmoins pas trop, et s'il est nécessaire de fortifier les autres aromâtes, vous tiendrez prêtes des quintessences de cédra, de girofle, de canelle, etc., ou simplement des esprits bien impregnés de toutes ces drogues ; vous en verserez dans votre composition, autant qu'il sera nécessaire pour établir l'équilibre entre vos aromâtes ; quand vous croirez avoir monté votre liqueur sur le ton convenable, vous la colorerez pour lors en rouge avec le *phytolaca*, c'est-à-dire, que vous prendrez des morceaux de toile imbibés du suc de ce fruit ; vous les ferez infuser dans une pinte et plus de liqueur, pendant vingt-quatre heures ; les morceaux de toile se déchargeront, et votre liqueur prendra toute leur teinture ; elle sera plus ou moins foncée à pro-

portion de la quantité de *phytolaca* que vous employerez ; si vous n'avez point de *phytolaca*, servez-vous de cochenille ; vous en prendrez trois gros, un demi-gros d'alun de glace, et quatre ou six pains de tournesol ; pilez bien les teintures dans un mortier de marbre, en versant de tems en tems de l'eau bouillante, pour les délayer plus facilement ; la dissolution des teintures étant faite, vous l'ajouterez à la totalité de la liqueur ; observez que si vous colorez votre liqueur de cette dernière façon, il faut avoir soin de diminuer l'eau commune de votre composition, en raison de celle que vous employerez pour la teinture, sans quoi vous affaibliriez trop vos esprits ; votre liqueur étant bien colorée, le plus fort sera fait, il ne vous restera plus que la filtration, vous en serez quitte avec un peu de patience.

45. *Thé*, *liqueur*.

Prenez quatre onces de bon thé impérial, c'est le meilleur ; à son défaut prenez le thé verd, jettez cette dose dans une chopine d'eau bouillante ; retirez la cafetière du feu, fermez-la exactement, donnez le loisir au thé de se développer ; cette première infusion n'étant plus que tiède, vous aurez une forte teinture ; versez-la avec les feuilles de thé, dans neuf pintes d'eau-de-vie ; bouchez bien la cruche, et laissez le tout en infusion pendant six jours ; si au bout de ce tems l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de thé agréable, et tirant un peu à la violette, ce sera une marque que le thé n'est pas d'une excellente qualité ; en ce cas, prenez deux onces de thé, jettez-les dans un demi-

septier d'eau bouillante, tirez-en la teinture comme la première fois, et ajoutez-la à votre infusion, que vous continuerez pendant huit autres jous, il sera pour lors tems de la distiller ; vous commencerez cette opération et vous la finirez au bain-marie, en observant de pousser jusqu'au plus fort filet, pendant les quatre premières pintes qui sortiront ; vous les cohoberez en diminuant le dégré du feu, vous continuerez la distillation au petit filet, jusqu'à l'occurrence de cinq pintes, vous cesserez pour lors ; faites votre syrop à froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau ; mettez-y vos cinq pintes d'esprit de thé, et filtrez selon l'art.

La liqueur de thé est fort agréable, elle approche assez de l'eau-de-vie d'Andaye ; elle a les mêmes propriétés, étant ainsi qu'elle, souveraine contre les indigestions ; comme elle est extrêmement diurétique, elle dégage les reins, et appaise les douleurs néphrétiques.

46. *Vespétro, liqueur carminative.*

Pour un pot d'eau-de-vie, on prend une livre de sucre bien pilé, deux citrons dont on coupe les zestes ; on en exprime le jus, ensuite on met le reste en petits morceaux, et on les jette dans l'eau-de-vie ; on prend ensuite un gros et demi de semences d'angélique, un gros de canelle, quatre gros de coriandre, seize cloux de girofle ; on pèse bien ces quatre drogues, on les met encore dans de l'eau-de-vie ; on laisse infuser le tout pendant huit jours au plus, si le sucre n'est pas totalement fondu ; on passe ensuite la liqueur par la chausse

ou le papier gris : il faut avoir attention de remuer souvent la bouteille, et pour empêcher que le girofle n'y prédomine, on fera bien de n'y mettre que moitié de ce que nous avons dit.

47. *Belle-de-nuit, liqueur double.*

Prenez des zestes de deux limons, ou trente gouttes de quintessence de ce fruit, une belle muscade, une demie-once de racines d'angélique, autant de chervis ; pilez les graines et la muscade, distillez le tout sur un feu ordinaire, avec quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau ; tirez les esprits, versez-les ensuite dans un syrop, composé de quatre livres de sucre, deux pintes et demie d'eau de rose, que vous ferez chauffer pour fondre le sucre, parce que la quintessence blanchirait la liqueur sans cette précaution ; vous passerez ensuite ce mêlange à la chausse, et la liqueur sera faite : vous observerez toujours de mettre sur le total de la recette une demie-livre de cassonade, pour graisser la chausse, afin de mieux clarifier la liqueur.

Vous pouvez aussi dépasser la liqueur à la chausse, la colorer en violet pourpre avec le tournesol en pain, que vous pulvériserez et que vous ferez ensuite bouillir dans l'eau ; ayant bien agité ce mêlange, vous le verserez doncement dans la liqueur, avant de la passer à la chausse, et vous aurez soin de diminuer sur le syrop la quantité d'eau que vous aurez employée pour préparer la teinture.

48. *Eau cordiale de jasmin.*

Prenez trois pintes et demi-septier d'eau-de-vie

et une chopine d'eau, mettez-les dans l'alambic; ajoutez-y six onces de jasmin d'Espagne, le plus beau et le plus frais, douze gouttes de quintessence de cédras, deux gros de coriandre; distillez-les au feu ordinaire, et quand vous aurez tiré les esprits, vous les verserez froids dans le syrop, composé d'une livre et demie de sucre fin, fondu dans trois pintes d'eau; passez enfin le mêlange par la chausse, et la liqueur sera faite.

49. *Eau de Basilic, liqueur.*

Prenez trois poignées, feuilles et fleurs de petit basilic; mettez-les dans l'alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie; distillez à feu nud mais tempéré, et quand vous aurez tiré les esprits sans phlegme, vous boucherez bien le récipient, pour éviter l'évaporation, vous ferez ensuite le syrop avec quatre livres de sucre, que vous ferez fondre dans de l'eau bouillante, et lorsque le syrop sera froid, vous y mêlerez les esprits, vous les passerez ensuite par la chausse, que vous aurez soin de couvrir, afin que rien ne se perde des esprits.

50. *Eau de chocolat, liqueur.*

Prenez deux onces de cacao et trois gros de vanille; faites griller l'un et l'autre, comme si vous vouliez faire du chocolat; broyez ensuite le cacao, et laissez la vanille entière; mettez-les ensemble dans l'alambic, avec trois pintes et un demi-septier d'eau-de-vie, et une chopine d'eau; distillez à un feu ordinaire, et ne tirez point de phlegme; quand vous aurez tiré vos esprits, vous les mettrez dans un syrop composé à l'ordinaire d'une livre et

demie de sucre fondu dans de l'eau fraiche, à la quantité de deux pintes et trois demi-septiers, enfin passez à la chausse : si vous voulez avoir cette même liqueur double, prenez une once et demie de cacao, six gros de vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes et demie d'eau, pour le syrop.

51. *Eau de jasmin, liqueur.*

Faites cueillir le jasmin avant le lever du soleil, par un tems serein; détachez la fleur du calice vert dans laquelle elle est renfermée, et employez-la aussi-tôt comme il suit ; mettez dans votre alambic trois pintes et un demie-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau et six onces de jasmin ; distillez au feu vif, et prenez garde que le phlegme ne monte, car vous gateriez votre liqueur, qui n'aurait plus son parfum ; observez aussi qu'en distillant le jasmin, le parfum monte le premier ; quand vous aurez tiré tous vos esprits, vous boucherez promptement le récipient ; vous composerez ensuite le syrop avec trois pintes et demi-septier d'eau, une livre de sucre, et au lieu de verser vos esprits dans le syrop, vous verserez au contraire le syrop dans le récipient, sur les esprits parfumés : vous boucherez le récipient, et ne les passerez à la chausse que les jours suivans, afin que les esprits ayent le tems de se refroidir parfaitement, et de bien pénêtrer le syrop : vous aurez six pintes d'excellente eau de jasmin en suivant exactement ce procédé.

52.

52. *Eau de jonquille, liqueur.*

Distillez à l'eau-de-vie sur un feu très-vif, telle quantité de fleurs de jonquilles bien épluchées que vous voudrez, pour faire six pintes d'eau de jonquille, liqueur, et observez exactement pour le reste ce que nous avons prescrit pour la composition de l'*eau de jasmin, liqueur*; vous vous servirez de la teinture de saffran en quantité suffisante, pour donner à votre liqueur la couleur naturelle de la fleur.

53. *Eau de mille fleurs, liqueur.*

Prenez les zestes de trois citrons moyens, deux onces d'angélique et un gros de macis; pulvérisez l'un et l'autre, mettez le tout dans l'alambic, avec trois pintes et demi-septier d'eau-de-vie, avec une chopine d'eau; distillez au feu modéré, prenant garde de laisser monter le phlegme; quand vous aurez tiré les esprits, vous les verserez dans le syrop composé d'une livre de sucre, fondu dans trois pintes d'eau, et un demi-septier d'eau-de-vie, pour composer la couleur qu'il vous plaira lui donner: passez ce mêlange à la chausse, et mettez-le ensuite en bouteilles.

54. *Eau de pucelle.*

Prenez deux onces de genièvre et une demie once d'angélique pilées ensemble; ajoutez un demi poisson d'eau de fleurs d'orange, trois pintes et un demi-septier d'eau-de-vie; tirez-en les esprits, en les distillant au feu modéré, et incorporez-la au syrop fait avec trois livres et un quart de sucre fondu dans trois pintes et un demi-septier d'eau

fraiche, passez ensuite le mélange à la chausse, et vous aurez de l'excellente eau de pucelle.

55. *Eau des quatre fruits.*

Comme il est difficile de donner des doses ou une recette de cette eau, vous vous reglerez sur la composition suivante; si vous n'employez qu'un beau cédra, vous vous contenterez d'une bergamotte, de deux moyens citrons et de deux belles oranges de Portugal; vous ne prendrez que les zestes de ces quatre fruits, pour mettre dans l'alambic avec une chopine d'eau et quatre pintes d'eau-de-vie; vous tirerez les esprits à un feu un peu plus vif qu'à l'ordinaire, et vous les verserez dans un syrop composé de quatre livres de sucre fondu dans deux pintes une chopine et un poisson d'eau fraiche; le mêlange fait, passez-le à la chausse et la liqueur sera faite.

Au lieu de ces fruits qu'on n'a pas toujours beaux et aisement, vous pouvez vous servir de leur quintessence en observant les doses suivantes: Prenez vingt-cinq gouttes de quintessence de cédra, dix-huit gouttes de celle de bergamotte, trente de celle de citron et trente-deux de celle d'orange de Portugal, pour le reste vous vous renfermerez en ce qui est dit ci-dessus, pour l'eau-de-vie, l'eau et le syrop.

56. *Eau divîne, commune et fine.*

Prenez six gouttes de néroli de l'eau de fleurs d'orange double, ou une quantité proportionnée de fleurs d'orange, une once de coriandre. une petite noix muscade, les zestes de trois bons ci-

tron ; pilez la coriandre et la muscade, distillez ensuite ces matières avec trois pintes et un demi-septier d'eau-de-vie avec une chopine d'eau ; ensuite ayant tiré les esprits, vous les mêlerez au syrop, composé à l'ordinaire, de trois pintes et un demi-septier d'eau et d'une livre et un quart de sucre; passez ce mêlange par la chausse, et vous aurez de l'eau divine commune ; si vous voulez avoir de l'eau divine double, vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic, quatre-vingt-dix gouttes de néroli, une once et demi de coriandre, une muscade commune et les zestes de trois beaux citrons : trois livres de sucre et deux pintes d'eau pour faire le syrop.

Pour faire cette même liqueur fine et séche, prenez quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic, dix gouttes de néroli, une once et demie de coriandre, une belle muscade, les zestes de trois beaux citrons, deux livres de sucre et deux pintes d'eau pour faire le syrop.

On fait ordinairement cette liqueur plus moëlleuse que séche.

57. *Eau divine, liqueur.*

Prenez esprit-de-vin rectifié quatre pintes ; huile essentielle de citron et de bergamotte, de chaque deux gros, eau de fleurs d'orange, huit onces; mettez toutes ces choses dans un bain-marie d'étain, et faites-les distiller à une chaleur modérée, inférieure à celle de l'eau bouillante, pour tirer tout le spiritueux ; d'une autre part, prenez eau filtrée, huit pintes, sucre fin quatre

livres, faites dissoudre le sucre à froid, ajoutez alors l'esprit-de-vin aromatique ci-dessus, mêlez le exactement et conservez ce mêlange dans des bouteilles bien bouchées; vous le filtrerez quelque tems après, et l'eau divine sera faite.

Cette eau est cordiale; elle aide à la digestion, pousse un peu à la transpiration; on la fait quelquefois entrer dans les potions cordiales, qu'on prescrit dans la petite vérole; la dose est depuis une demie once jusqu'à deux onces; on en fait grand usage pour la table, parce que cette liqueur est très-agréable a boire.

58. *Eau de persicot, liqueur.*

Prenez trois pintes et une chopine d'eau-de-vie, que vous mettrez dans l'alambic avec une demie once de graine de persil, fraiche et pilée, une chopine d'eau; distillez au feu tempéré, et quand vos esprits seront tirés, versez-les dans un syrop, composé d'une livre de sucre, fondu dans trois pintes et demie d'eau fraiche; le tout étant bien mêlé, passez â la chausse et vous aurez six pintes d'excellent persicot.

59. *Eau romaine, liqueur.*

Prenez les zestes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé; mettez-les dans un alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau; distillez au feu ordinaire, et tirez un peu du phlegme pour donner à la liqueur l'odeur et le goût du macis; incorporez ensuite les esprits dans un syrop composé de trois livres moins un quart de sucre fondu dans trois pintes d'eau fraiche et

votre liqueur sera faite, après l'avoir passée à la chausse, pour la bien clarifier.

Vous pourrez la colorer en rouge avec la cochenille, ou autrement, ainsi qu'il est dit ailleurs.

60. *Eau nuptiale, liqueur.*

Mettez dans l'alambic une once de *daucus Créticus*, une once de graines de chervis, une demie-once de celle de carotte, toutes pilées, un gros de muscades pilée, trente gouttes de quintessence de cédras, quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau, pour associer avec les graines dans l'alambic; distillez au feu tempéré, et ne tirez point le phlegme; vous composerez le syrop avec quatre livres de sucre, que vous mettrez dans une poêle à confiture, avec une chopine d'eau sur le feu, pour le faire fondre; versez vos esprits dans ce syrop, puis colorez la liqueur en cramoisi foncé, avec trois gros de cochenille et un demi-gros d'alun de glace ou d'Angleterre, et enfin vous passerez ce mêlange par la chausse, et la liqueur sera faite: observez que vous pouvez employer toute cassonade pour cette composition, afin d'engraisser la chausse, et si vous y employez le sucre, vous mettrez toujours une demie-livre de cassonade sur le total de votre sucre.

61. *Elixir de Garus, ratafia.*

Prenez myrrhe, aloës, de chacun un gros et demi; girofle, muscade, de chacun trois gros; safran, une once; canelle, six gros; esprit-de-vin rectifié, dix livres; concassez toutes ces substances, faites-les infuser dans l'esprit-de-vin, pendant vingt-quatre heures; distillez pour lors jusqu'à siccité, rectifiez au bain-marie cette liqueur spiri-

tueuse et aromatique, pour tirer neuf livres d'esprits; ensuite prenez capillaire de Canada, quatre onces; réglisse coupée grossièrement, demie-once: figues grasses, trois onces, eau bouillante, huit livres; sucre, douze livres; eau de fleurs d'orange ordinaire, douze onces; hachez grossièrement le capillaire, mettez-le dans un vaisseau convenable, avec la réglisse coupée et les figues grasses aussi coupées en deux; versez par-dessus l'eau bouillante, couvrez le vaisseau, laissez infuser le mélange pendant vingt-quatre heures, passez ensuite en exprimant légèrement le marc, ajoutez l'eau de fleurs d'orange, faites dissoudre à froid le sucre dans cette infusion, ensuite mêlez deux parties de ce syrop sur une d'esprit-de-vin, en poids et non en mesure; agitez le mélange, pour qu'il soit exact; conservez-le dans une bouteille, et tirez le par inclinaison, quelques mois après, et lorsqu'il est suffisamment clair.

Il est stomachique, bon dans les indigestions, les faiblesses d'estomac, les coliques venteuses, il pousse par la transpiration; on le fait prendre dans la petite vérole; la dose est depuis deux gros jusqu'à une once et demie.

62. *Ratafia du commandeur de Caumartin.*

Prenez racines d'arrête-bœuf, de cynorrhodon, de guimauve, de sceau de Salomon, de chardon Roland, de chaque deux onces; de grande consoude, une once; muscade, six gros; semences d'anis, un gros; baies de génièvre, une once; sucre, deux livres; eau-de-vie, dix livres; netoyez les racines, concassez-les, ainsi que la muscade,

la semence d'anis et le génièvre ; mettez toutes ces substances dans un matras, laissez-les infuser à froid, pendant quinze jours : au bout de ce tems, passez par expression, ajoutez le sucre en poudre grossière, agitez le mêlange plusieurs fois par jour, jusqu'à ce que le sucre soit dissout ; filtrez-le pour lors au travers d'un papier gris, et conservez-le dans des bouteilles bien bouchées ; ce ratafia est purement médicamenteux, et n'est point fait pour être agréable ; on le dit bon pour la gravelle et la rétention d'urine ; on en prend un petit verre le matin à jeûn, et autant le soir en se couchant ; on en continue l'usage pendant quatre ou cinq jours ; si on le trouve trop fort, on peut y ajouter un peu d'eau.

63. *Ratafia de grénades.*

Choisissez des grénades douces, à gros grains, sans aucune tache, et dans leur parfaite maturité, ce que vous connaîtrez par le vermeil du grain : ouvrez vos grénades, et ayez soin d'en ôter les membranes qui servent de cloison ou séparation intérieure aux grains ; après avoir égrainé vos grénades, pressez-les avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, sans mêlange de grains ni d'autre chose ; faites fondre deux livres de sucre dans quatre pintes de ce jus, sans autre syrop ; mettez ensuite cinq chopines d'eau-de-vie, et de l'esprit de canelle, ce qu'il en faudra pour assaisonner votre ratafia ; passez ce mêlange par la chausse, et quinze jours après votre ratafia sera excellent, bon à boire et d'une beauté rare : pour faire le ratafia double, sur deux pintes de jus de

grenade, vous mettrez environ deux livres de sucre, cinq demi-septiers d'esprit-de-vin, et de l'esprit aux quatre épices, selon l'assaisonnement que vous jugerez convenable.

64. *Rossolis de Turin, liqueur.*

Prenez quatre onces de roses musquées, autant de fleurs d'orange et autant de jasmin; il faut que ces fleurs soient cueillies dans un tems serein et un peu avant le lever du soleil, et bien mondées; mettez avec elles une demie-once de canelle, un demi-gros de cloux de girofle, et quatre pintes et une chopine d'eau dans l'alambic; distillez à l'eau simple, sur un feu assez vif, et tirez trois pintes et un demi-septier; faites fondre dans cette eau distillée trois livres de sucre, ensuite mettez dans le syrop quatre pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin; colorez ensuite votre liqueur en rouge cramoisi, avec trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun de roche, que vous pulvériserez ensemble, et que vous dissoudrez dans trois poissons d'eau bouillante, pour colorer la liqueur; quand elle est ainsi colorée, passez-la par la chausse, et elle sera faite.

65. *Ratafia de millepertuis.*

On mettra une pinte d'eau-de-vie sur quatre onces de fleurs de millepertuis des boutiques, dans un vaisseau de verre bien bouché; on l'exposera au soleil, pendant quinze jours ou trois semaines; on passera la liqueur, et l'on y fera fondre douze onces de sucre: cette liqueur est très-propre dans les maux de reins, dans les douleurs de la vessie, pour la difficulté d'uriner, et dans la suppression du flux menstruel.

MÉMOIRE

Sur différentes préparations farineuses et pâtes, telles que Sémoules, Vermicels, Macaronis, Lazagnes et autres, pour servir de supplement au mémoire sur le pain.

Nous nous sommes assez étendus sur le pain, pour ne pas y revenir ici ; nous nous contenterons seulement de faire mention d'autres préparations farineuses, telles que la Sémoule, le Vermicel, le Macaroni ; ces trois préparations n'en forment, à parler strictement, qu'une seule, à la forme près.

On donne le nom de *Vermicelli* ou *Vermicel*, à une pâte composée de la plus belle farine de gruau de froment avec de l'eau, dont on forme des fils de differente longueur et grosseur, en faisant passer cette pâte par une espèce de filière, ce qui donne aux fils une apparence de ver. On les fait ensuite sécher, pour les garder.

Les farineux sont la nourriture la plus ordinaire de l'homme, soit qu'on les mange en pâte, ou en une espèce de bouillie, ou en pain. Dans les pays où l'on mange moins de pain qu'en France, on fait plus d'usage de pâtes ; on mange en Allemagne des nouilles, des pivots etc. ; et en Italie du macaroni, des lazagnes, etc. Des colpolteurs allemands vendent des pâtes de Nuremberg, sous le nom *nudeln.* Cette branche de commerce est propre à cette ville, qui continuera à le faire avec

avantage jusqu'à ce qu'on ait appris a en fabriquer ailleurs; il y en a qui sont en forme de fils, d'autres formées en coquillages, en escargots; il s'en trouve aussi qui ressemblent à des grains d'avoine; enfin on en fait en plusieurs maisons, pour l'usage domestique, qui n'ont pas, il est vrai, la même apparence que ceux qu'on achète, mais qui les surpassent peut-être par le goût.

A Naples, à Gènes, à Marseille et à Paris, on fait beaucoup plus de ces pâtes, et sans contredit on les y prépare mieux; les boulangers réduisent ordinairement le gruau en farine pour en faire du pain, et les vermiceliers convertissent le gruau en sémoule, pour en faire des pâtes; en général, le gruau est un grain concassé, et dépouillé de son écorce; c'est sans contredit la partie la plus dure et la plus séche du grain; c'est spécialement celle qui logeait le germe; elle est ferme et blanche comme l'amande; dans les années séches le gruau est la partie du grain la plus prochaine de son écorce, la plus exposée à la sécheresse de l'air et à la chaleur du soleil; cette portion du grain reste dans la moûture en gruau.

On distingue trois sortes de gruaux: le *gruau blanc*, qui n'a point d'écorce, ou très-peu; le *gruau gris*, qui est couvert en partie de la seconde écorce du grain, c'est celui dont les vermiceliers se servent, et le *gruau bis*; ils s'en serviraient pareillement, si cette espèce de gruau ne se trouvait pas tachée.

Semola, en italien, veut dire *son de farine*, et en français, *son gras*: la partie blanche, dure et farineuse du son gras, conserve encore le nom de *semola*, ou *semoule* en français.

La meilleure sémoule est celle de froment, et la partie du blé la plus sèche et la plus nourrissante forme la sémoule ; on se sert par préférence, pour la faire, des blés de Barbarie, qui sont plus glacés, plus pesans, plus difficiles à mettre en poudre, plus substanciels, mais moins blancs.

A Naples et à Gênes, qui sont les deux villes d'Italie où on fabrique les pâtes, on employe les blés du Levant, de Sicile, de *Termini* et de *Livadie*. A Marseille, on fait venir des blés de *Troni* et de *Cagliary* ; on en tire aussi de Tarascon, et d'Uzès; la sémoule de ces blés a une belle couleur blanche jaune, tirant sur celle du citron. Les vermiceliers font moudre haut ces différentes espèces de blé, pour les mettre en gruau le plus qu'il est possible : ce qui fait la sémoule, c'est la qualité du blé et la façon de le moudre ; il faut mettre beaucoup plus haut pour les vermiceliers que pour les boulangers.

Les sémoules diffèrent entr'elles et par les différentes espèces de blé d'où on les tire, et par les différentes façons de les moudre, et enfin par les diverses méthodes de les blutter : les sémoules les meilleures sont celles qui sont sèches, blanches, tirant sur le jaune ; on préfère pour manger en potage, cuite dans du bouillon, la sémoule la plus fine ; on en prend la quantité convenable pour le potage que l'on veut faire ; on la fait mitonner sur la cendre chaude, pendant deux bonnes heures, avec du meilleur bouillon et du jus de veau, mais en petite quantité de ce dernier ; quand elle est bien renflée, elle est cuite ; il faut qu'elle fasse à-peu-près l'effet du riz, quand il est bien crevé ;

l'expérience a appris que la sémoule est d'un excellent usage pour ceux qui n'ont pas le tems, ou qui ne sont pas en situation de prendre leurs repas à la chasse ou en voyage ; elle peut soulager de la faim et même l'ôter, elle soutient les forces et est en même tems saine ; il suffit d'en mettre de tems en tems une pincée dans la bouche, et de la macher long-tems avant de l'avaler.

Les Tartares portent des grains rôtis, ou en gruau dans des sacs, pour se nourrir dans leurs courses. Le général Bekkü rapporte dans une lettre qu'il a écrite à Jussieu, qu'étant à Ghilan pendant la guerre des Russes avec les Perses, il a su que Thamas-Kouli-Kan, lorsqu'il voulait faire quelqu'expédition extraordinaire, ordonnait de rôtir du blé ou du millet, ce qu'on exécutait dans des fours, ou dans des pots de terre ; chaque soldat en remplissait un petit sac qu'il pendait au cou de son cheval, où s'attachent les pistolets, et il en portait ainsi pour quinze jours ; il ajoute que ce général ne se servait pas alors d'autre nourriture ; que quand il avait besoin, il en mettait en sa bouche, la machait et l'avalait ; il ne fit pas d'autres provisions de vivres pendant son expédition contre les Tartares Gerskis, qu'il a domptés.

Voyons actuellement comment se fait la sémoule, le vermicelier a une huche partagée en trois casses. Dans la premiere casse, le vermicelier sépare par un tamis de soie, le gruau de la farine ; on nomme cette farine du *bis blanc* ; on l'employe pour du pain. Dans la seconde casse est la sémoule séparée du gruau par un sas ou tamis de peau, qui est une espèce de crible. Enfin, dans la troi-

sième case la vermicelière sépare cette sémoule d'une recoupette, qu'elle rassemble sur la sémoule, en faisant aller avec la main, du devant en arrière, le sas qui est suspendu par deux cordes; le vermicelier, comme la vermicelière, ramasse ce petit son farineux, qui est la recoupette, avec le côté de la main, ils l'ôtent avec un carton, et le mettent dans la corbeille.

Le vermicelier fait mouvoir en rond exactement et horisontalement le premier sas avec les deux mains, pour faire passer la farine, et pour avoir le gruau; il porte le second sas en rond aussi, mais perpendiculairement du haut en bas, pour faire tomber dans la casse le gruau le plus net et le plus blanc, qui est la sémoule; le gruau gris reste dans le tamis; on le revend aux boulangers en Italie, où on en fait de grosses pâtes bises, pour les pauvres.

Ce second sas, qui est de peau, est plus fin que le premier qui est de soie, et quoique celui de soie soit plus gros que celui de peau, il ne laisse point passer la sémoule, mais la farine, parce que la farine le graisse et le rend plus fin, ce que ne font pas le gruau et la sémoule : le sas de la troisième casse est encore plus fin.

Il faut être dans l'habitude de sasser la sémoule; pour y réussir, on tourne par un mouvement horisontal, d'une main vers l'autre, cette espèce de crible par lequel on passe la sémoule, et on secoue légèrement, comme pour frapper, à chaque tour de haut en bas; par ce moyen, il s'élève dessus un peu de recoupette, qu'on enlève à mesure.

On repasse plusieurs fois la sémoule, lors-

qu'elle est bise, pour en ôter toute la recoupe ou petit son, et l'on dit ces sémoules être d'autant de passées, qu'on les a repassées de fois par le crible; il y a des sémoules de cinq passées et même plus: ce n'est point en raison de la différence de grosseur, que la sémoule se sépare du gruau et des recoupètes; c'est spécialement en raison des pésanteurs différentes de la sémoule et du son, qu'elle tombe par le mouvement composé du perpendiculaire et de l'horisontal. Le vermicelier se sert aussi d'une espèce de plat, ou plateau de fer, pour prendre le gruau dans le sac et le mettre dans le sas.

De la combinaison de l'eau avec le sémoule, dont nous venons de rapporter la préparation, résultent des pâtes, qui sont, selon les formes qu'on leur donne, ou des vermicels, ou des macaronis, ou des lazagnes, etc. L'eau qu'on employe pour faire ces pâtes doit varier selon les différentes qualités de la sémoule, qui boit plus ou moins; la dose ordinaire est de douze livres pour cinquante livres de sémoule; il est à observer que moins on met d'eau dans la composition des pâtes, mieux c'est; il suffit simplement qu'il y en ait assez pour allier la sémoule en pâte, et qu'elle ne se trouve point en grumeaux; au surplus, il vaut mieux être obligé de remettre de la sémoule, en pétrissant, que de l'eau, et en effet, ce qui contribue à la conservation des pâtes est la petite quantité d'eau qu'elles contiennent.

L'eau qu'on employe pour la composition des pâtes doit être plus chaude que pour faire le pain; et en effet, plus l'eau est chaude, plus la pâte se sèche facilement, et plus difficilement elle

se corrompt, mais en revanche moins elle est blanche.

Examinons actuellement comment on s'y prendra pour convertir la sémoule en pâte ; afin d'en former des vermicels, des macaronis, des lazagnes, etc. Il sera bon d'avoir un morceau de la dernière pâte, pour servir de levain, quand on pétrit la sémoule ; cependant à un besoin, on pourrait s'en passer, et même les pâtes s'en conservent mieux, lorsqu'on n'employe point de levain : elles en sont néanmoins meilleures, lorsqu'elles sont un peu travaillées par le levain ; elles sont plus dissolubles, cuisent plus aisément, et se digèrent mieux : les pâtes faites avec le levain sont dans leur bonté parfaite quatre ou cinq mois après leur fabrication, et se conservent bonnes pendant dix ou douze mois, tandis que les pâtes composées sans levain ne commencent à être bonnes qu'au bout d'un an, leur vétusté leur sert pour lors de levain.

Comme les pâtes sont composées spécialement de la partie collante de la farine, qui a besoin de levain, ou du moins de fermentation, ou de cuisson, il est quelquefois d'usage d'employer le fromage avec les pâtes, comme un digestif qui facilite leur dissolution : la raison pour laquelle on employe rarement le levain, dans la composition des pâtes, est la difficulté de le bien gouverner ; le vermicelier est obligé de travailler lui-même, quand il se sert du levain, ou il lui faut un ouvrier dont il soit sûr : ceux qui sont dans l'habitude de pétrir le sémoule avec du levain, pour faire les pâtes, se servent des restes de la dernière pâte, autrement ils tirent un morceau de la pâte même,

lorsqu'ils ont fini de pétrir, afin de servir de levain pour la première fois qu'ils repétriront.

Il ne faut que quatre ou cinq livres de levain pour la pâte qu'on prépare avec cinquante livres de sémoule; quand ce levain a moins d'un jour, on en employe une plus grande quantité, mais s'il est plus vieux, il suffit de le renouveller du soir au lendemain; on le repétrit pour lors fortement avec de l'eau chaude et de la sémoule, et par-là on le double, après quoi on met le levain dans une bassine, on y verse ensuite de l'eau froide, de façon qu'elle surnage le levain de la hauteur d'un travers de doigt; on ne met pas plus d'eau pour pétrir et renouveller le levain, que pour faire la pâte, on en met proportionellement un peu moins: on ne garde le levain dans l'eau, qu'à moins qu'on ne veuille le conserver qu'un certain tems, tel que douze heures; il ne se forme point pour lors de croûtes par-dessus, et il se délaye mieux, lorsqu'on l'employe pour pétrir la sémoule; cependant si on est long-tems avant de se servir du levain, il est plus à-propos de le faire sécher que de mettre de l'eau par-dessus.

Quand le levain est devenu trop sec par la vétusté, il faut le broyer et le passer dans un petit sas, pour qu'il n'y ait point de grumeaux, et pour que le levain en poudre puisse être traité et pétri comme de la semoule; il est à-propos de renouveller ce levain sec, douze ou quinze heures avant de s'en servir à faire des pâtes.

Lorsque le vermicelier veut pétrir, il met la sémoule dans le pétrin, il fait au milieu une espèce de trou qui se nomme puit, après quoi on y verse l'eau chaude, on y ajoute aussi-tôt le levain, ou

on le délaye, en y mêlant en même tems de la semoule par parties, qu'on attire peu-à-peu, mais promptement et légérement ; à l'instant même on pétrit le tout avec force, en retournant deux fois la masse de la pâte, et avec vitesse, pour que la pâte soit encore chaude, lorsqu'on la broyera ; il ne faut au plus que cinq quarts-d'heure, ou une heure et demie pour faire cette opération ; on amasse toute la pâte sur le devant du pétrin ; on la couvre d'un linge propre, par-dessus lequel on en met un second, après quoi on monte dessus, pour piler la pâte, en marchant dessus fortement, pendant deux ou trois minutes ; lorsqu'on est descendu de dessus la pâte, on ôte le devant du pétrin, et on l'abat dessus la *brie*, avec laquelle on bat la pâte pendant deux heures continuelles, ayant la cuisse droite et la main du même côté, sur l'extrémité de la *brie*, tandis que l'autre jambe donne le mouvement, en frappant prestement du pied contre terre, pour s'élever avec la *brie*, ayant la main gauche levée en l'air et en mouvement ; la tête suit aussi les mouvemens, qui se font en cadence par les Italiens et les Provenceaux.

En battant ainsi la pâte, elle revient par la *brie* sur le devant du pétrin ; on la repousse au fond, sous le tranchant de la brie, pour la rabattre ; cela écrase la pâte et la ramène en devant, d'où on la jette encore, ce qu'on réitère quatre fois.

On donne aussi avec la *brie* douze tours à la pâte, parce qu'à chaque reprise, on replie trois fois les bords de la pâte ; c'est-à-dire, on replie chaque fois un des côtés de la pâte, d'abord le devant, ensuite un côté, après quoi l'autre ; à chaque fois

on donne un tour dela brie sur toute la pâte; il résulte de-là que la pâte se trouve travaillée par douze tours de la brie, après l'avoir déjà été auparavant par deux tours avec les mains, pour pétrir deux autres tours encore, pour délayer le levain et la sémoule, ce qui fait donc en tout seize tours, qui doivent s'exécuter en trois heures et demie ; quand on employe de la farine au lieu de sémoule, pou faire les pâtes, il ne faut qu'une heure pour faire l'opération.

La pâte une fois faite, rien n'est plus facile que de faire les vermicels, les macaronis, les lazagnes et autres pâtes; cela ne dépend que de la différence des moules, *trafila*, par lesquels on fait passer la pâte, en la pressant dessus.

Il se trouve des presses dont la vis est verticale, et d'autres où la vis est horisontale, pour les pâtes qu'on coupe avec une espèce de couteau, attaché au centre de ce moule, et qu'on fait tourner comme une manivelle, et la vis de la presse pour faire les pâtes longues, vermicels, lazagnes, macaronis, est verticale; on ne coupe ces pâtes qu'en les cassant avec la main contre le moule.

Pour faire les vermicels, on met dans le fond de la *cloche* du pressoir le moule, et on place un cercle de corde sur ce moule, pour boucher plus exactement la jointure du moule et de la cloche, après quoi on partage en morceaux la pâte, dont on remplit la cloche; on couvre avec un linge la pâte au niveau du bord supérieur de la cloche, on passe dessus ce qu'on nomme le *cordeau*, on ajoute à la partie inférieure de la cloche un réchaud courbe en deux parties qui, raprochées entourent exactement l'extrémité de la cloche.

Tout étant dans cet état, on visse la presse, pour serrer la pâte dans la cloche, et lorsqu'on vient à atteindre par un levier, dont l'extrémité est attachée par une corde autour, qui est une poutre posée perpendiculairement, qu'on tourne par le moyen d'un autre lévier, cela fait sortir par les filières du moule la pâte amolie par la chaleur du réchaud, et elle sort en filières qui repliées, ont la figure de vermisseaux, ce qui a fait donner à cette préparation le nom de *vermicelli*; on la nomme aussi *millefanti* et *tragliarini*.

Toutes les fois qu'on fait des pâtes, il faut toujours en rejetter ce qui commence à sortir des moules, quelques propres qu'ils soient, c'est une observation à faire, car la propreté est une chose essentielle dans leur fabrication; quand les vermicels sont sortis de la longueur d'environ un pied, on les coupe, c'est-à-dire, on les détache, en les empoignant légèrement à la partie supérieure, et les cassant proche du moule, par une petite secousse; on couche à mesure chaque poignée de vermicels sur du papier; cependant avant de les couper, il faut avoir la précaution de les refroidir, en agitant l'air autour, avec un éventail de carton, autrement ils ne casseraient pas nets, se rejoindraient, et formeraient ce qu'on appèle *faire la mèche*.

Enfin pour donner la dernière façon aux vermicels, on les prend par petites pincées, et on les plie en serpentaux, en les posant adroitement sur des feuilles de papier, étendues sur des espèces de claies de fil d'archal, et on les laisse sécher en suspendant ces claies dans l'air; il arrive quelquefois

que la pâte est naturellement un peu jaune, parce que la sémoule dont on s'est servi pour la faire, l'était et c'est la meilleure; mais quand on veut avoir du vermicel jaune, on peut mettre du safran, à la dose de deux ou trois gros, sur cinquante livres de pâte; on délaye pour cet effet le safran dans l'eau avec laquelle on doit pétrir la sémoule; on fait dans la sémoule le puit, on y place le safran, et l'on verse dedans par parties, l'eau chaude, en dissolvant le safran; ensuite on délaye le levain avec la sémoule, on pétrit promptement, et on brie la pâte, comme l'on faît pour les vermicels simples. Lorsqu'on a de la sémoule tachée, bonne d'ailleurs, on l'employe pour faire des vermicels au safran.

Pour faire un potage avec des vermicels, on en prend la quantité d'nne demie-livre, on les jette dans l'eau bouillante et ensuite dans de l'eau fraiche, après quoi, on les fait égouter sur un tamis et on fait cuire dans d'excellent bouillon, pendant une heure: on dresse et on sert avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre; on le garnit quelquefois de Parmesan rapé, ou autre fromage.

La pâte pour faire le macaroni est la même que celle pour faire les vermicels et pour les lazagnes; il faut seulemens qu'elle soit un peu moins ferme pour le macaroni; on y employe un peu plus d'eau, la pâte se rejoint pour lors à mesure qu'elle sort du moule, et forme un petit cylindre creux, qui est la forme du macaroni; il se fait dans un moule, par une méchanique tout-à-fait curieuse à voir.

On met au fond de la cloche du pressoir, le

moule des macaronis, ensuite on ajuste dessus, entre le moule et la cloche, la corde, après quoi on remplit la cloche de pâte, sur laquelle on étend le linge, par-dessus lequel on place le rondeau, pour empêcher que la pâte fortement pressée, ne sorte par les jointures, en même tems que par les troux du moule.

On n'oubliera pas d'ajuster le rechaud autour de la partie inférieure de la cloche, ou est le moule, parce que le feu est encore plus nécessaire pour les macaronis que pour les vermicels ; puis qu'il ne faut amollir la pâte des vermicels uniquement que pour passer par les filières de leur moule, tandis que pour les macaronis il faut amollir la pâte, et pour qu'ils passent par le moule, et pour qu'ils se rejoignent chacun en sortant, afin de faire un cylindre creux; il est nécessaire que les pâtes soient naturellement un peu grosses, pour qu'elles s'amollissent ainsi par la chaleur et que le froid les durcit.

On dit que les macaronis sont les mets des heureux, mais en revenche ils ne forment pas les mets des sains, ou de ceux qui veulent être sains, car les ragoûts des macaronis assaisonnés avec du fromage, portent de la corruption dans le sang, et rendent glaireuses les liqueurs du corps qui s'en nourrit, ce qui occasionne différentes maladies.

Quand on mange les macaronis simples, sans aucun assaisonnement, cuits seulement dans du bouillon, ou du lait, ou bien de l'eau, ils sont pour lors d'une digestion difficile, d'autant que les farineux qui n'ont point fermenté, sont pour l'ordinaire venteux, et difficiles à digérer, non-seulement

dans les premières voies, mais aussi dans les vaisseaux sanguins et limphatiques, aussi forment-ils des embarras dans les viscères lorsqu'on en prend en trop grande quantité ; et il est beaucoup plus difficile de rémedier aux maux qui viennent de la replétion des farineux, qu'à ceux qui viennent des autres alimens, quoique moins sains. Les acides végétaux huileux, comme est le vinaigre et la crême de tartre, qui rendent dissoluble la partie collante de la farine, sont propres a remédier à ces maux.

Les lazagnes sont des espèces de rubans ; elles sont en forme de grands lacets plats, qu'on façonne quelquefois différemment à leurs bords, en les échancrant et les festonnant ; on prépare la pâte avec de la sémoule pour faire de lazagnes, comme on fait pour les vermicels et les macaronis ; parceque les lazagnes séchent plus que les autres pâtes, surtout plus que les macaronis ; on en remplit de même la cloche du pressoir, après avoir posé les moules des lazagnes et l'on opère comme pour faire les macaronis et pour les vermicels ; il faut l'eau plus chaude pour faire la pâte des lazagnes et celle des macaronis, que pour les vermicels, ou plus l'eau est chaude, moins elle fait lever les pâtes et pains ; pour ne pas deformer les lazagnes, on les coupant au sortir du moule, il faut les éventer auparavant, pour les refroidir ; à l'instant même que les lazagnes sout faites on les met sécher seulement à l'air ; il se fait plus de déchet des lazagnes en séchant, qu'il ne s'en fait des vermicels et des macaronis, parce que les lazagnes séchent plus que les autres pâtes, surtout plus que les macaronis, les pâtes sont plusieurs mois à sécher ; si on en use avant

qu'elles soient séches, elles ne sont point fermes; elles ne conservent point leur forme en bouillant et enflant dans le bouillon, elles se mettent en une espèce de bouillie, qui n'est pas si bonne.

Le déchet des pâtes en séchant est ordinairement de la quantité d'eau qu'on a employée à les faire, c'est-à-dire, si on prend cinquante livres de sémoule pour faire la pâte on n'a plus que cinquante livres de vermicels, ou de macaronis, ou de lazagnes, dans l'état sec.

On est pour l'ordinaire deux heures à faire passer cinquante livres de pâte par les moules, soit par ceux des vermicels, soit par ceux des macaronis, soit par ceux des lazagnes; ces deux heures jointes au tems pour fabriquer la pâte, font cinq ou six heures, qui est tout le tems nécessaire pour faire ces différentes pâtes.

Les vermiceliers employent ordinairement, pour graisser la vis de la presse, de la cervelle de bœuf, qu'ils font auparavant cuire dans l'eau, qu'ils laissent ensuite bien égouter, après quoi ils la pilent et y melent un peu d'huile.

De tout ce que nous venons de dire, il résulte que les vermicels, les macaronis, les lazagnes et autres pâtes, ne sont pas des compositions différentes, les unes des autres; elles ne diffèrent entr'elles que par la forme qu'on donne à la pâte en la moulant, ce qui y fait plus qu'on ne croit communément.

On peut donc donner à la pâte toutes sortes de figures; les ouvriers avec une pâte fine en font, dans le royaume de Naples, de plus de trente sor-

sortes différentes ; telles sont les *sadelini* , *sementalle* , *punte - d'aghy* , *stellucce* , *occhidi perdici* , *stellette* , *vermicelli*. Ces pâtes sont plus fines, parce que les sémoules avec lesquelles on les compose , sont plus fines et ont été sassées plus de fois ; chaque fois que l'on passe la sémoule par un sas ou crible, c'est ce qu'on nomme une *sassée* ; on dit *cette pâte est d'une sémou le de tant de*, *sassées.* La plus fine sémoule est la *semoletta rarita*, dont on se sert pour faire les plus fines , et que l'on travaille plus , ce sont les plus délicates.

Avec les pâtes, qui ne sont pas fines, on fait les *macaronis* , *trenete* , *lazagnette* , *pater noster* , ou *riccidi foratana*.

On fait nonseulement avec la même pâte, mais aussi avec les mêmes moules , différentes sortes de pâtes ; celles dont nous venons de parler, diffèrent seulement par le tems ou on les coupe ; on fait des *étoilettes* , quand on coupe la pâte dès qu'elle sort du moule d'une demie ligne , si on les coupe à une ligne et demie , ou deux lignes , c'est ce qu'on nomme des *pater noster* , qui sont de la grosseur des grains de chapelet ; ce sont des corals, lorsquon les coupe à environ deux lignes et demi ; ce moule est formé de façon qu'il y a des crénélures le long des *corals* , et des *pater noster*. Ces rayures forment aussi les rayons des étoilettes ; il y à un petit stylet dans chaque trou de ce moule, qui fait que ces pâtes sont percées comme les macaronis : on donne aussi aux pâtes les figures, soit de légumes, comme de lentilles , etc. , soit de poissons , comme de soles, etc. Autrefois ces pâtes figurées étaient très - en usage ; on en servait même des repas entiers.

A l'égard des pâtes relevées, telles que celles en merlans, on prenait des carottes ou panais cuits dans l'eau, on les taillait selon la figure qu'on voulait leur donner et on les envélopait d'une pâte pétrie avec du vin blanc; on faisait frire dans l'huile ces pâtes différemment figurées, et on les servait toutes chaudes.

En général les pâtes sont beaucoup moins employées à présent qu'autrefois; leur usage est tombé en France, à proportion que l'usage du pain est augmenté, et l'usage du pain y a augmenté à proportion qu'on a appris à le faire.

La plupart des pâtes dont on se sert actuellement chez les grands, sont composées et préparées dans les cuisines; pour les faire, on choisit de la meilleure farine, telle que celle qui se nomme du *blanc bourgeois*; on la pétrit avec des œufs sans eau, et on en fait une pâte ferme, qu'on manie fortement; il y en a qui ajoutent aussi un peu de beurre, et même de la crême sur la fin de ce travail, ensuite on applatit cette pâte également avec un rouleau, en galette la plus mince que l'on peut; on la taille ainsi applatie par les bords et on en forme un petit quarré; on poudre un peu de farine par dessus, et l'on roule en quarré sur lui-même, puis on coupe par un bout ce morceau de pâte roulé en filets comme des vermicels, c'est ce qu'on nomme *nouilles*. On coupe aussi ces rouleaux de pâtes en tranches de deux ou trois lignes de largeur, et on les étend; si on veut les laisser en *lazagnes*, on les découpe par les bords, pour les festonner, ou bien on roule ces petites bandes de pâte suivant leur longueur,

avec une espèce de grosse aiguille, pour en faire des macaronis; on fait avec les nouilles conpées menues en grains, une espèce de sémoule composée, qu'on nomme *cachou* en Pologne.

Pour achever de préparer ces pâtes, on les met dans de l'eau bouillante, sur le feu, et on les y tient deux ou trois minutes, pendant lequel tems on entretient l'eau toujours bouillante; on a soin de l'agiter continuellement avec une écumoire, qu'on enfonce a plat et qu'on relève promptement, comme pour battre l'eau, afin d'empécher, par le mouvement qu'on lui donne, que les lazagnes, ou les macaronis ne se prennent et ne se collent; ensuite on les jette dans une passoire, et de la passoire aussitôt dans l'eau froide, où on les agite; enfin, on les retire et on les met sécher.

On donne aussi le nom de *macaronis* aux lazagnes composées dans les maisons particulières; en général on ne donne en France, aux pâtes, d'autres noms que ceux de *macaroni*, *vermicel* et *sémoule*, Quelques personnes prennent la sémoule pour une espèce de pâte composée, mais comme on l'a pu voir, la sémoule n'est autre chose qu'un gruau de froment purifié.

Les pâtes composées sont infiniment meilleures au goût que les pâtes simples, d'autant qu'elles se trouvent assaisonnées, et qu'elles se mangent toujours récemment faites, mais aussi elles ne se gardent point aussi long-tems, conséquemment elles n'ont point l'inconvénient qui se rencontre dans les pâtes simples, qui est d'être sujettes à avoir le goût de poussière, quand elles sont très-vieilles, et d'être dévorées par les insectes.

Toutes ces différentes pâtes se mangent en général dans la soupe grasse, mais elles ne souffrent aucun mêlange ; on met du bouillon clair dans un plat sur un fourneau ; on y jette les pièces de pâte que l'on veut ; à mesure qu'on les arrose et qu'elles se détrempent, elles se gonflent sans se dissoudre, sans se durcir, mais quand on s'apperçoit qu'elles sont à-peu-près suffisamment humectées, c'est dans ce moment qu'elles ont acquis toute la qualité qu'elles peuvent avoir, et il faut les servir ; on en fait encore une fort bonne entrée; lorsqu'on ne veut pas en manger dans le potage, on les fait détremper dans l'eau chaude, on les étend alors sur un plat, et l'on rape dessus du fromage, avec lequel on mêle un peu de poivre et d'épices, pour leur donner du haut goût, on y met du beurre, et on les fait ainsi bouillir pendant un quart-d'heure, entre deux plats, et lors qu'ils sont cuits, on les retire pour en faire en même tems différens plats. Le peuple les mange fort simplement, mais on a vu faire de grands repas avec des mets de ces sortes de pâtes, accomodées différemment.

Il y a dans le Levant un gros bourg qu'on nomme *Memchié* ; on y fait une espèce de pâte singulière, connue sous le nom de *nedé*, et qu'on ne trouve que dans cet endroit ; cette pâte se fait de grains de froment ; on les fait germer en les trempant dans l'eau, pendant quelques jours ; on les laisse sécher ensuite, et étant secs, on les broye sous la meule, puis on les jette dans une chaudière pleine d'eau, pour les faire cuire jusqu'à une certaine consomption : de tous ces apprêts, il se forme une espèce de confiture très-douce et très-agréable,

quoique sans sucre et sans miel ; les gens du pays en font grand cas et en sont fort friands.

Les anciens faisaient avec le blé épeautre un gruau, qui était aussi à la mode, que chez nous le gruau d'avoine.

Nous avons trois plantes farineuses dont on se sert depuis peu dans le régime qu'on prescrit aux convalescens : la première de ces plantes est les pommes-de-terre ; nous en avons déjà parlé dans notre mémoire sur le pain et dans notre premier paragraphe ; nous n'y revenons ici que pour indiquer la manière de faire des crêmes et des fromages de pommes-de-terre.

1. Pour faire la crême de pommes-de-terre, vous prenez une chopine de lait, dans une partie duquel vous mettez quatre ou cinq jaunes d'œufs, tandis que dans le reste vous délayerez une cueillerée et demie ou une bonne cueillerée d'amidon de pommes-de-terre, et presqu'autant de sucre ; melez le tout, mettez-le sur un feu très-vif, en remuant continuellement au premier ou second bouillon ; retirez le vaisseau du feu, mettez votre créme dans un autre vaisseau, ajoutez-y quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, ou un peu de rapure d'écorce de citron ; si vous voulez l'aromatiser, faites un caramel avec une pèle rougie au feu : vous aurez une crême délicieuse.

En Allemagne, on fait des fromages de pommes-de-terre : en voici les procédés.

2. Pour les faire, on choisit les plus belles pommes-de-terre qu'on puisse se procurer, rouges, jaunes ou blanches ; on les fait cuire jusqu'à ce

qu'elles s'amollisent, mais non pas assez pour qu'elles crêvent; quand elles sont cuites à ce point, on les péle proprement et on les jette dans une espèce de huche, ou autre vase semblable; ensuite on les rape, ou on les écrase, jusqu'à ce qu'elles soient converties en une espèce de farine grossière; après cela, on jette sur cette farine la quantité nécessaire de lait caillé; il faut observer que le lait de vache ne soit pas trop chaud, parce qu'il rendrait le fromage coriace: cette préparation est toujours nécessaire pour toutes sortes de fromages de pommes-de-terre, mais on les fait plus ou moins délicats, en suivant la méthode que nous allons indiquer.

En prenant, par exemple, cinq livres de pommes-de-terre réduites en marmelade, et n'y mêlant qu'une livre de lait caillé, qu'on assaisonne de sel, de cumin, et enfin de tout ce qui entre dans la composition du fromage ordinaire, on aura une espèce de fromage qui, sans être mauvais, ne sert néanmoins guère qu'à l'usage des pauvres; cependant il ne faut pas omettre que, dans tous les cas, l'on doit avoir soin de bien pétrir toute la masse; quatre parties de pommes-de-terre et deux de lait caillé, avec les assaisonnemens ordinaires, font un fromage, que tout le monde peut manger avec plaisir, c'est la seconde espèce: si l'on mêle quatre livres de lait avec deux livres de pommes-de-terre, on a un fromage délicat, qui est servi sur les meilleures tables; pour qu'on soit plus assuré de réussir dans la manière de faire ces fromages, nous allons ajouter quelques nouveaux détails.

Après avoir bien pétri ce mêlange de pommes-de-terre et de lait assaisoné, il faut couvrir la pâte

et la laisser reposer trois ou quatre jours, et deux seulement, si on la met dans un endroit bien chaud: ce tems expiré, on recommence à pétrir la masse et à en faire des fromages à la manière ordinaire; on les fera sécher dans un lieu où la chaleur soit tempérée, pour qu'une fermentation trop forte et trop précipitée ne les fasse pas crêver; dans le cas où cette précaution n'aurait pas empêché cet inconvénient, il ne sera besoin que d'erroser de bierre les fromages, et de les envelopper dans du mouron, herbe que tout le monde connait; cette opération doit se faire lorsqu'on met les fromages dans les formes; ils s'y conservent fraichement, et on les y laissera une quinzaine de jours; plus ces fromages vieillissent, plus ils sont délicats; les personnes qui veulent les rendre encore meilleurs y mettent une cueillerée de crême, ce qu'on observe toujours, lorqu'on fait de gros fromages, comme ceux de Hollande. On a remarqué que les fromages où il entre une, deux ou trois parties de lait de brebis, ou de chèvre, sont plus beaux et se conservent mieux que ceux qui ont été faits avec du meilleur lait de vache entièrement pur: il faut garder ces fromages de pommes-de-terre dans un endroit sec, rien ne leur étant plus contraire que l'humidité.

La meilleure méthode de faire usage des pommes-de terre, c'est en fécule; on en fait un aliment excellent pour les phytysiques, les hétiques et les convalescens; cependant cette fécule ne l'emporte pas sur le sagoû et le salep.

On donne le nom de *sagou* à une pâte végétale, moëlleuse, alimentaire, qui se prépare avec la

moëlle du lontaire des Moluques, *saguerus*, *saguifera*.

Pour retirer cette moëlle, on coupe le palmier qui la fournit, en morceaux de sept pieds de longueur, à l'aide d'un instrument rond qu'on nomme *noni*, et qui est fait de roseau de *bambou*; on arrache la moëlle, on la dépouille de ces enveloppes, on l'écrase, et on la met dans un trou, ou moule fait d'écorce d'arbre, qu'on appèle *coercerong*, et dont l'orifice est plus large par un bout que par l'autre; on l'assujetit sur un tamis de crin, on agite fortement la pâte qui est dans le moule, avec de l'eau, jusqu'à ce que cette eau soit devenue laiteuse; enfin on la retire, et on fait passer cette bouillie, ainsi préparée et délayée, à travers les troux du tamis; on jette aux pourceaux les filandres qui restent sur la toile, c'est ce qu'on appelle *ella*: on met la collature dans un pot appelé *praouw*, afin que la farine se dépose; on décante l'eau, soit en inclinant le vase, soit au moyen d'un trou, qu'on a ménagé exprès sur les côtés; on retire cette pâte très-blanche, très-fine, et on la fait dessécher par portion, dans des petites corbeilles couvertes de feuillages; cette pâte se nomme pour lors *sagumenta*; mais afin qu'elle se conserve dans des voyages de long cours, on est obligé de la passer et de la mouler avec des platines perforées, faites de terre cuite, et appelées dans le pays *battu papundi*; on les desséche ensuite sur le feu, la pâte est pour lors en petits grains: par le moyen du feu, elle s'est un peu gonflée, et a pris extérieurement une petite couleur rousse: telle est la manière de préparer le sagou en grains aux Moluques, aux Manilles et aux Philippines; on en forme aussi avec la pâte molle

des pains mollets de demi-pied en quarré et d'un doigt d'épaisseur, on en attache en forme de chapelet dix ou vingt ensemble, et on les vend ainsi par les rues des villes et fauxbourgs d'Amboine. Les habitans de ces contrées font une espèce de *poudingue* assez agréable pour les convalescens, avec cette pâte encore molle, mêlangée de jus de poissons, de suc de limons, et de quelques aromâtes ; ils ont aussi l'art de la réduire en grains, et c'est la véritable préparation du sagou médicinal, qu'ils devraient vendre aux Européens.

Bien des gens font usage du sagou dans la soupe, comme du riz, ou de l'orge, ou du vermicel ; il augmente considérablement de volume dans le bouillon, et devient transparent ; cuit dans le lait, avec du sucre, il forme un aliment assez agréable, mais bien peu nourrissant : Séba le recommande comme la première nourriture utile aux enfans : on tire aussi de l'arbre qui nous fournit cette pâte, une liqueur assez agréable.

Le salep, le salop, le sabab, (car ces trois noms sont synonimes), est aussi une plante qui fournit une substance farineuse ; c'est de la racine du salep, qui est une espèce d'orchis, dont on fait usage ; cette racine est bulbeuse, sans odeur ; étant machée, elle ne laisse dans la bouche d'autres impressions que celle d'une substance visqueuse et mucilagineuse, qui ayant perdu toute son humidité par la dessication, se dissout aisément dans l'eau, ou dans tel autre liquide qu'on juge à propos ; la partie vraiment nourrissante des alimens que nous prenons tous les jours, est la portion gélatineuse et mucilagineuse, il faut de plus que cette portion se dissolve

dissolve aisément, car si sa viscosité était trop grande, elle formerait dans l'estomac et les intestins une colle dangéreuse, comme cela arrive trop fréquemment à la bouillie faite avec la farine crue et tous les autres farineux dont la viscosité n'a point été détruite ; la préparation du salep, avant qu'on nous l'envoye, et celle qu'on lui donne encore pour le réduire en poudre très-fine, lui enlèvent cette grande viscosité qu'il avait avant d'être desséché ; la facilité avec laquelle il se dissout dans l'eau, le lait et le vin. en est une preuve.

Non-seulement la partie gélatineuse du salep, est très-nourrissante et n'exige que peu de force de la part des instrumens de la digestion, pour être changé en notre première substance, mais elle est encore très-efficace pour modérer l'acrimonie bileuse pour adoucir et calmer les douleurs; s'attachant plus fortement aux solides, elle enduit les intestins corrodés, d'un baume très-doux et très-salutaire, et pour cette raison, elle l'emporte de beaucoup sur les gélatineux, mucilagineux et gommeux.

Suivant Albert Séba, les Chinois et les Persans en prennent la poudre à la dose d'un gros, deux fois par jours, dans du vin ou du chocolat.

Le P. *Sérici* nous apprend que les Indiens en prennent une once le soir à l'eau et avec du sucre, mais la plus saine partie, ainsi que l'Européen, la prend au lait, à la dose d'une demie-once; on la pulvérise dans un mortier, et on fait bouillir cette farine dans du lait, avec du sucre, pendant un demi-quart-d'heure, il en résulte une bouillie agréable, avec laquelle on fait son déjeûner; on y peut

mettre quelques gouttes d'eau de rose, ou de fleurs d'orange.

Degnerus a donné une préparation un peu plus détaillée de cet aliment médicamenteux; on fait infuser un gros de cette racine, réduite en poudre très-fine, dans huit onces d'eau chaude; on la fait dissoudre à une chaleur douce; on la passe ensuite dans un linge, pour la purifier des petites ordures qui pourraient s'y être jointes; la collature reçue dans un vase se congèle et forme une gelée mucilagineuse très-agréable; on en donne aux malades, de deux heures en deux heures, ou de trois en trois heures, une demie-cueillerée, ou une cueillerée, plus ou moins, suivant l'exigence des cas.

Cette préparation dictée par Degnerus, paraît la meilleure, sur-tout quand on ne veut pas faire de bouillie, mais qu'on veut donner ce remède dans quelque véhicule liquide, comme dans de l'eau simple, du vin, de la tisanne; la gelée s'y étendra mieux que la poudre; on prend par exemple le poids de vingt-quatre grains de cette poudre, qu'on humecte peu-à-peu d'eau bouillante; la poudre s'y fond entièrement et forme du mucilage, qu'on étend par ébulition, dans une chopine, ou trois demi-septiers d'eau; on est maître de rendre cette boisson plus agréable, en y ajoutant du sucre, ou quelques légers parfums, ou quelques syrops convenables à la maladie, comme le syrop de capillaire, de pavôt, de citron, d'épine-vinette; on peut aussi couper cette boisson avec moitié de lait, ou en mêler la poudre à la dose d'un gros dans du bouillon.

Fin du tome second et dernier.



TABLE

DES MATIÈRES DU TOME SECOND.

PARAGRAPHE II, des Plantes légumineuses, 81.

PARAGRAPHE III, des Plantes farineuses. 90

PARAGRAPHE IV, des Plantes fruitières. 99

Pâte

Fin de la table du tome second.

